

Hefe-Weizen

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **12**
- SRM **3.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **49.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (44.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.5 kg (55.6%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	30 g	40 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile