

Hefe-Weizen hb

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **11**
- SRM **3.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **33 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.1 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **48.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Wsładzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.9 kg (40.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.3 kg (59.1%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	5 g	25 min	3.4 %
Gotowanie	Perle	5 g	25 min	7 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	5 g	5 min	3.4 %
Gotowanie	Perle	5 g	5 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - BW11 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	10 g	Gozdawa