

## Hefewaizen

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU ---
- SRM **4.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                        | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                   | 3 kg (57.7%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny                   | 1.5 kg (28.8%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski Ciemny Steinbach | 0.5 kg (9.6%)  | 74 %       | 30  |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt       | 0.2 kg (3.8%)  | 74 %       | 3   |