

## Hefeweizen

---

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **18**
- SRM **4.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (50%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 4 kg (50%) | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Hallertau | 50 g  | 55 min | 5 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau | 58 g  | 0 min  | 4.5 %      |