

Hefeweizen

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **9**
- SRM **4.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.5 kg (58.1%)	88 %	6
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1.6 kg (37.2%)	88 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.7%)	85 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	10 g	60 min	4.2 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	10 g	30 min	4.2 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	10 g	5 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Suche	10 g	Safbrew