

Hefeweizen

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **6.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **190 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **199.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **229.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **176.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **225.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom pilzneński	20 kg (40.8%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	25 kg (51%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	4 kg (8.2%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	100 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Puławski	100 g	10 min	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Gęstwa	3000 ml	Fermentis