

# HefeWeizen

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **14**
- SRM **5.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **34.1 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.9 L** wody do zacierania do **58.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzeczki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny jasny | 3 kg (57.1%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pilzneński       | 2 kg (38.1%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | CaraWheat        | 0.25 kg (4.8%) | 80 %       | 120 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa               | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 20 g  | 55 min | 6 %        |
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 10 g  | 10 min | 6 %        |

## Drożdże

| Nazwa             | Typ        | Forma | Ilość   | Laboratorium |
|-------------------|------------|-------|---------|--------------|
| Bavarian Wheat 11 | Pszeniczne | Suche | 10.19 g | Gozdawa      |

## Notatki

- Przy 64-66 wsypać pilzneński i carawheat  
4 sty 2018, 21:34