

Hefeweizen

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **5.1**
- 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 brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **48 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **52.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **48C**
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (34.5%)	--- %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (34.5%)	--- %	6
Ziarno	Pszeniczny Crystal	0.5 kg (8.6%)	--- %	0.5
Ziarno	Melanoidnowy	0.5 kg (8.6%)	--- %	40
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.9%)	--- %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (6.9%)	--- %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	50 min	7.6 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	30 g	10 min	7.6 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew