

Hefeweizen (Pszeniczne) No 2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **9**
- SRM **4.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **47.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.2 kg (47.3%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.2 kg (47.3%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.25 kg (5.4%)	81 %	53

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %