

Paulaner Hefe-Weissbier

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **15.4**
- SRM **6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **22 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilzneński Bestmalz	2.2 kg	81 %	9
Ziarno	Słód Pszeniczny Heidelberg Bestmalz	2.2 kg	82 %	7
Ziarno	Słód Monachijski Bestmalz	0.25 kg	80.5 %	39
Ziarno	Słód Pszeniczny Ciemny Bestmalz	0.25 kg	82 %	47

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
	Herkules DE	10 g	60 min	17.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentum Mobile FM41 Gwoździe i banany			--- g	---