

#03 Hefeweizen

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **13**
- SRM **5.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.8 kg (60.9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.1 kg (23.9%)	80 %	4
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.2 kg (4.3%)	75 %	40
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (10.9%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition DE	18 g	60 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
świeża fiolka, bez startera				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	0 min
------	--------------	-------	------------	-------