

## #082 Hefeweizen

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **11**
- SRM **4.2**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.3 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **47.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3.3 kg (55.9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.6 kg (44.1%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	30 g	60 min	3.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale W-68	Pszeniczne	Gęstwa	600 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	60 g	Zacieranie	110 min
Inne	pożywka dla drożdży Wyeast	3 g	Gotowanie	10 min