

## #10 Hefe-Weizen (Pszeniczne) - 12 BLG

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **12**
- SRM **3.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (56.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.7 kg (38.6%)	80 %	4
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (4.5%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	65 min	8.8 %
Gotowanie	Tradition	15 g	5 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	1500 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- Pierwsze piwo, w którym korzystałem z płynnych drożdży (robiłem starter 1,5L)  
3 sie 2017, 18:37