

## #15 Hefeweizen

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **17**
- SRM **3.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **23 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.31 kg (43.5%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 3 kg (56.5%)    | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość   | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga             | 10.41 g | 90 min | 11 %       |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20.84 g | 45 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa                  | Typ        | Forma  | Ilość     | Laboratorium     |
|------------------------|------------|--------|-----------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Gęstwa | 208.34 ml | Fermentum Mobile |