

## #25 Hopfenweizen

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **32**
- SRM **4.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.9 kg (53.7%)	81 %	6
Ziarno	Pilzneński	2 kg (37%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (5.6%)	79 %	10
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.2 kg (3.7%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	5 min	7.1 %
Whirlpool	Zula	20 g	1 min	8.3 %
Na zimno	Oktawia	50 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Zula	30 g	3 dni	8.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis