

## #4 Hefeweizen

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **16**
- SRM **3.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	3 kg (50%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (50%)	82 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	18 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gozdawa BW11	Pszeniczne	Suche	12 g	Gozdawa

### Notatki

- - 21.08 butelkowanie - 24l 2,6 BLG refermentacja 3,3 CO2  
13 lis 2020, 20:49