

## # 40 Hefe-Weizen v.3

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **12**
- SRM **3.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Malteurop Pale Ale | 1.7 kg (33.3%) | 82 %       | 6   |
| Ziarno | Malteurop Wheat    | 3.4 kg (66.7%) | 86.8 %     | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 60 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa                  | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|------------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |