

## #9 Hefeweizen

- Gęstość **12.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **6.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 2 kg (47.6%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom pszeniczny  | 2 kg (47.6%)  | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30   | 0.1 kg (2.4%) | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Pszeniczny Karmelowy | 0.1 kg (2.4%) | 75 %       | 130 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lubelski | 40 g  | 50 min | 4 %        |

### Drożdże

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