

#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