

## AB Hefeweizen

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **8**
- SRM **4.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.3 L**

### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.7 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **10 min w 45C**
- Przetzymaj zacier **15 min w 53C**
- Przetzymaj zacier **30 min w 63C**
- Przetzymaj zacier **45 min w 72C**
- Przetzymaj zacier **5 min w 78C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.5 kg (58.1%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	0.96 kg (37.2%)	81 %	5
Ziarno	Carahell	0.12 kg (4.7%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	6 g	70 min	3.4 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	6 g	30 min	3.4 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	6 g	5 min	3.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	6.9 g	Safbrew
---------------	------------	-------	-------	---------

## Notatki

- Fermentation: 7-10 days in 18-20C,  
Second fermentation is not required.  
Bottle with glucose 170g per 20l of beer.  
Time for carbonation: two weeks.

This batch was my second and it was one of my best beers that I've made. It had pretty amazing head, it was tasting great. Unfortunately, I wasn't controlling the temperature, but still - it was great.  
*7 gru 2020, 15:39*