

# American hefeweizen - Twój Browar

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **24**
- SRM **3.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

## Kroki

- Temp **46 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **50.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **46C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny          | 2.5 kg (59.5%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.7 kg (40.5%) | 80 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sorachi Ace | 20 g  | 10 min | 10 %       |
| Whirlpool | Motueka     | 40 g  | 20 min | 7 %        |
| Whirlpool | Amarillo    | 20 g  | 20 min | 9.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa                  | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|------------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Płynne | 960 ml | Fermentum Mobile |