

# American hefeweizen - Twój Browar

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **24**
- SRM **3.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (41.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3.1 kg (58.5%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	25 g	10 min	10 %
Whirlpool	Motueka	50 g	20 min	7 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	20 min	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	1200 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- 46 stopni - 15 minut
- 63 stopnie - 25 minut
- 72 stopnie - 40 minut
- 78 stopni - 10 minut
- 20 maj 2018, 19:44