

American Hefeweizen wer. na 4 przerwy

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **30**
- SRM **3.9**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2 kg (40%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 2.5 kg (50%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (10%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g | 60 min | 4 % |
| Whirlpool | Citra | 20 g | 20 min | 12 % |
| Whirlpool | lotus | 20 g | 20 min | 16.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------|------------|--------|--------|--------------|
| WLP300 - Hefeweizen Ale Yeast | Pszeniczne | Gęstwa | 150 ml | White Labs |