

## Andrew's Hefe

---

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **11**
- SRM **6.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Liquid Extract (LME) - Wheat	1.7 kg (77.3%)	78 %	16
Cukier	glukoza	0.5 kg (22.7%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	15 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	5 g	0 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Pszeniczne	Suche	5.5 g	Safale

### Notatki

- Dodanie 500g glukozy po 3 dniach burzliwej w 500ml wody  
*14 paź 2016, 01:07*