

## BA Hefeweizen 13

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **12**
- SRM **4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Kroki

- Temp **47 C**, Czas **0 min**
- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **47C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt       | 2.5 kg (58.1%) | 85 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 1.6 kg (37.2%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Carahell                          | 0.2 kg (4.7%)  | 77 %       | 26  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Tradition | 10 g  | 70 min | 5.5 %      |
| Gotowanie                 | Tradition | 10 g  | 20 min | 5.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Tradition | 10 g  | 5 min  | 5.5 %      |

### Drożdże

| <b>Nazwa</b>  | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|---------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche        | 11 g         | Safbrew             |