

## HAFE-WEIZEN 2

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **11**
- SRM **5.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **51.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **30 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **35.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **59.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	7 kg (58.3%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.5 kg (37.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Karmelowy Pszeniczny	0.5 kg (4.2%)	70 %	100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	70 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	20 g	10 min	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis wb-06	Pszeniczne	Suche	34 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	10 g	Gotowanie	10 min