

# Hafe weizen w kociołku na 24 l z normalną przerwą ferulikową

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **22**
- SRM **4.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **30 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **47.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (45.5%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (6.1%)	75 %	2
Ziarno	Melanoiden Malt	0.3 kg (4.5%)	80 %	39
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (6.1%)	79 %	10
Ziarno	zakwaszający	0.1 kg (1.5%)	75 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	40 min	3.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

wb-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	safale
-------	------------	-------	--------	--------