

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

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **21**
- SRM **4.5**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.1 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **100 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **47.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **15.9 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 (34.9%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (47.6%)	85 %	4
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.4 kg (6.3%)	75 %	2
Ziarno	Melanoiden Malt	0.3 kg (4.8%)	80 %	39
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.3%)	85 %	3

### 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	Gęstwa	100 ml	safale