

# Hafeweizen 10.2020

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **14**
- SRM **4.8**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

## Kroki

- Temp **42 C**, Czas **20 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **44.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.8 kg (57.6%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2.3 kg (34.8%)	81 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.35 kg (5.3%)	80 %	39
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.15 kg (2.3%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	30 g	60 min	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	32.5 ml	Fermentum Mobile