

# Hafeweizen

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **13**
- SRM **4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **41.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **55.2 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny          | 7.8 kg (56.5%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5.4 kg (39.1%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30  | 0.6 kg (4.3%)  | 75 %       | 30  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 32 g  | 70 min | 5.5 %      |
| Gotowanie | Tradition | 28 g  | 40 min | 5.5 %      |
| Gotowanie | Perle     | 30 g  | 5 min  | 7 %        |

## Drożdże

| Nazwa | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|------------|-------|-------|--------------|
| sw-06 | Pszeniczne | Suche | 22 g  | fermentis    |