

# 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