

## Hefajstos #5

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **15**
- SRM **8.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (50%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (50%)	81 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	21 g	45 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	14 g	15 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Mauribrew

### Notatki

- 78zł całość  
Burzliwa - 12 - 18 VIII  
Cicha - 18 - 21 VIII  
Fermentacja - 18,5 -(4dni)- 15 - 21 C  
Początkowa 11,5 BLG  
Końcowa 3,7 BLG  
Refermentacja - ok. 175g glukozy  
Rozlew 21 VIII  
8 sie 2017, 18:17