

## hefe

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **22**
- SRM **4.1**
- 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 **35 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2 kg (44.4%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2 kg (44.4%)	85 %	5
Ziarno	Melanoiden Malt	0.25 kg (5.6%)	80 %	39
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.25 kg (5.6%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	30 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm41	Pszeniczne	Płynne	40 ml	---