

# Hefe

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **11**
- SRM **4.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.2 kg (46.2%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.2 kg (46.2%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (7.7%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Sybilla	50 g	10 min	5.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wb-06	Pszeniczne	Suche	11 g	---