

## Hefe #3

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **14**
- SRM **3.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (47.2%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (47.2%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (5.7%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	Fermentis