

## Hefe bieda

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **14**
- SRM **4.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **30 min**
- Temp **51 C**, Czas **30 min**
- Temp **71 C**, Czas **60 min**
- Temp **79 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.25 kg (46.3%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 1.25 kg (46.3%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 0.2 kg (7.4%)   | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Hallertau | 10 g  | 60 min | 4.5 %      |
| Gotowanie                 | Hallertau | 10 g  | 15 min | 4.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau | 5 g   | 0 min  | 4.5 %      |

### Drożdze

| Nazwa         | Typ        | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|--------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche | 5.75 g | Safbrew      |