

## 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 %

### Drożdże

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