

Hefe-weizen

- Gęstość **12.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **6.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **48.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (60%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (20%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (20%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	100 g	10 min	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - German Wheat	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs