

# Hefe-Weizen

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **14**
- SRM **3.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.6 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.2 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **31.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	4.2 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.2 kg (50%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	60 g	60 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszoniczne	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- <https://www.blog.homebrewing.pl/hefe-weizen-receptura/>  
Rozcieńczyć do 12 BLG

### ZACIERANIE

Podgrzej 14l wody do temperatury około 49C. Wsyp ześrutowane słody, gdy temperatura ustali się na poziomie 44C utrzymuj ją przez 20 minut. Podgrzej zacier do temperatury 68-69C i utrzymuj zacier w tej temperaturze 60 minut. Podgrzej zacier do 76C i zacznij filtrację.

### FILTRACJA

Słód pszeniczny pozbawiony jest łuski, więc jeśli obawiasz się problemów z filtracją możesz zacier zmieszać z wcześniej namoczoną w letniej wodzie łuską ryżową, ale nie jest to konieczne.

Wysładzaj do osiągnięcia około 45 l brzezki.

#### GOTOWANIE i CHMIELENIE

Brzezkię gotujemy 60 minut.

Po pierwszych oznakach wrzenia dodajemy chmiel. Po 60 minutach wyłączamy podgrzewanie i brzezkię szybko schładzamy do temperatury około 17-18C. Mocno napowietrzamy.

#### FERMENTACJA

Do schłodzonej i napowietrzonej brzezki wlewamy starter drożdżowy, zamykamy fermentor i odstawiamy na około 2 tygodnie. Temperatura fermentującego piwa powinna wynosić około 17-18C. Ważne jest aby była ona stabilna. Po 10-14 dniach sprawdzamy, czy fermentacja się zakończyła np. mierząc zawartość ekstraktu, jeśli nie zmienia się ona przez trzy kolejne dni, piwo można butelkować lub kegować.

*1 wrz 2023, 18:19*