

hefe weizen

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **7.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

Kroki

- Temp **43 C**, Czas **20 min**
- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **46.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **43C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **23.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (42.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (42.6%)	85 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.25 kg (4.3%)	75 %	3
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.25 kg (4.3%)	79 %	130
Ziarno	zakwaszający	0.125 kg (2.1%)	70 %	7
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.25 kg (4.3%)	70 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP300 - Hefeweizen Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	40 ml	White Labs
-------------------------------------	------------	--------	-------	------------