

## Hefe Weizen #19

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **15**
- SRM **4.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **47.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.1 kg (40.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.1 kg (40.4%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.6%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rakau (NZ)	15 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	35 g	0 min	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	12 g	AB Mauri