

# Hefe Weizen 20l

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **10**
- SRM **3.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (48.1%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.3 kg (25%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.4 kg (7.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.6%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	14 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Tradition	10 g	20 min	5.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile