

Hefe Weizen

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 3 kg (60%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilznieński | 2 kg (40%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g | 60 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 15 g | 20 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|--------|--------------|
| SafAle™ WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | fermentis |