

## Hefe- weizen

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **26**
- SRM **4.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **80 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **84 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **101.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **51.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **69 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	8 kg (46.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	9 kg (52.2%)	83 %	5
Ziarno	crystal wheat malt	0.25 kg (1.4%)	--- %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Polaris	30 g	75 min	19 %
Gotowanie	Polaris	30 g	20 min	19 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale wb-06	Pszeniczne	Suche	10 g	---

### Notatki

- - 44°C ~ 45°C - 120 min.
- - 67°C ~ 68°C - 30 min.
- - 73°C - 15 min.
- - 78°C - mashout

boiling: 90 mins  
19 paź 2018, 13:54