

## Hefe-Weizen

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **14**
- SRM **3.9**

### 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.8 kg (40.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.6 kg (59.1%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	25 min	7 %
Gotowanie	Perle	20 g	5 min	7 %

### Notatki

- Przepis z Homebeer  
<https://homebeer.pl/pl/p/Piwo-domowe-pszeniczne-Hefe-Weizen-12-BLG-zestaw-ze-slodow/255>  
17 kwi 2019, 21:40