

# Hefe-Weizen

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **20**
- SRM **4.9**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2.5 kg (56.8%)	82 %	5
Ziarno	Słód Pilzneński	1.7 kg (38.6%)	80 %	10
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (4.5%)	80 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	10 min	15.5 %
Gotowanie	hallertauer taurus	15 g	5 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	0 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	700 ml	Fermentum Mobile