

# Hefe-Weizen

---

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **5**
- SRM **3.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Wheat Blanc Castle Malting	2.5 kg (62.5%)	85 %	4.5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (25%)	82 %	4
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.5 kg (12.5%)	79 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	25 g	10 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Weihenstephan Weizen	Ale	Płynne	80 ml	Wyeast Labs