

# Hefe Weizen

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **14**
- SRM **4.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 2 kg (35.7%)  | 81 %       | 5   |
| Ziarno | Carabelge                | 0.5 kg (8.9%) | 80 %       | 30  |
| Ziarno | Pszeniczny               | 3 kg (53.6%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane           | 0.1 kg (1.8%) | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 35 g  | 60 min | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa | Typ        | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|-------|------------|--------|-------|--------------|
| fm 41 | Pszeniczne | Płynne | 30 ml | ---          |