

# Hefe-Weizen

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **6**
- SRM ---
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny	2.4 kg (56.5%)	--- %	---
Ziarno	Słód pilznerski	1.6 kg (37.6%)	--- %	---
Ziarno	słód zakwaszający	0.05 kg (1.2%)	--- %	---
Ziarno	słód melanoidynowy	0.2 kg (4.7%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	3 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewgo	Pszeniczne	Suche	5 g	---