

Hefe-Weizen

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **15**
- SRM **5.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.2 L**
- Czas gotowania **85 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **53 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **49C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min w 45C**
- Przetrzyj zacier **15 min w 53C**
- Przetrzyj zacier **30 min w 63C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 72C**
- Przetrzyj zacier **1 min w 78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.7%)	77 %	26
Ziarno	Pilzneński	1.6 kg (37.2%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.5 kg (58.1%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	4 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	10 g	15 min	3.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	40 min	4 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	10 g	40 min	3.4 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	10 g	5 min	3.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew