

# Hefe-Weizen

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **1**
- SRM **36**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **600 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **600 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **655.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **465 L**
- Całkowita objętość zacieru **620 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **465 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **345.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **655.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	63.5 kg (41%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	23.25 kg (15%)	79 %	16
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	23.25 kg (15%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	15.5 kg (10%)	60 %	3
Ziarno	Special B Castle	15.5 kg (10%)	65.2 %	380
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	14 kg (9%)	74 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	13 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - Weihenstephan Weizen	Pszeniczne	Płynne	400 ml	Wyeast Labs
-------------------------------------	------------	--------	--------	-------------