

hefe-Weizen

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **9**
- SRM **5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

- Temp **42 C**, Czas **25 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **45.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 1.9 kg (50.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Wędzony bukiem Viking Malt | 1.6 kg (42.7%) | 82 % | 10 |
| Ziarno | Acidulated BESTMALZ | 0.05 kg (1.3%) | 76 % | 5 |
| Ziarno | Melanoiden Malt | 0.2 kg (5.3%) | 80 % | 39 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g | 5 min | 4 % |