

# HEFE WEIZEN HT

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **6**
- SRM **4.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński 3-5 EBC Steinbach	1.7 kg (38.6%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.5 kg (56.8%)	80 %	6
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.5%)	77 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau SZYSZKA	10 g	45 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau SZYSZKA	10 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau SZYSZKA	10 g	0 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11 g	Safbrew

## Notatki

- Plan Burzliwa 14 dni 17-22st.  
Cicha 10 dni 18st.  
*31 sie 2020, 22:30*