

# Hefe-Weizen()- piwnykraft.pl

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **4.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Wystadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.2 kg (56.4%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (38.5%)	81 %	4
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (5.1%)	74 %	32.5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pearl	10 g	70 min	7 %
Gotowanie	Pearl	5 g	30 min	7 %
Gotowanie	Hallertauer Tradition	10 g	5 min	6.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Bavarian Wheat11	Pszeniczne	Suche	10 g	Gozdawa

## Notatki

- Wszystkie składniki i receptura ze sklepu piwnykraft.pl na Stalowej w Warszawie.  
18 lip 2016, 19:09

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.