

Hefe-Weizen

- Gęstość **14.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **5.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (46.2%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	3 kg (46.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (7.7%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	10 g	10 min	5.4 %
Gotowanie	Hallertau	40 g	55 min	5.4 %

Drożdże

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