

## heferauch

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **13**
- SRM **9.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1.8 kg (53.4%)	80 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.1 kg (32.6%)	80 %	5
Ziarno	Carared	0.2 kg (5.9%)	75 %	39
Ziarno	Carafa II	0.07 kg (2.1%)	70 %	812
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (5.9%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	20 g	60 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile