

# HefeWaizen

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **19**
- SRM **4.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **16.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (43.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (38.6%)	80 %	4
Ziarno	Carabelge	0.4 kg (7%)	80 %	30
Dodatek	Płatki owsiane	0.6 kg (10.5%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	hallertauer taurus	15 g	15 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	25 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	25 g	7 dni	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
danstar munich	Pszeniczne	Suche	11 g	---