

Hefewaizen

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **8**
- 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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **47 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **50.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **47C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wysładzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.5 kg (50%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2.5 kg (50%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	60 min	3.05 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3068 Weihenstephan Weizen	Ale	Płynne	150 ml	Wyeast Labs