

# Hefeweizen#1

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **15**
- SRM **4.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **85 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **25 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (44.9%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.2 kg (49.4%)	81 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (5.6%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	5.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB - 06	Ale	Suche	11.5 g	fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	160 g	Zacieranie	0 min

## Notatki

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

- Ostatnia buteleczka wypita po niespełna 3 miesiącach od warzelnia. Wniosek takiej pszenicy nie piłem, naprawdę nawet na WB 06 może być ok.  
*9 sty 2022, 06:52*