

# Hefeweizen

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **18**
- SRM **3.7**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.7 kg (60%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.8 kg (40%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	15 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	15 g	30 min	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	12.5 g	Mauribrew

## Notatki

- Zacieranie: <http://blog.homebrewing.pl/hefe-weizen-wskazowki-do-zacierania-chmielenia-fermentacji/>
    - 20 minut w 44°C
    - 45 minut w 63°C
    - 20 minut w 72°C
- 7 maj 2020, 02:11