

# HefeWeizen

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **5.6**
- 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 brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **47C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa            | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny jasny | 2.6 kg (52%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pilzneński       | 2 kg (40%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | CaraWheat        | 0.2 kg (4%)  | 80 %       | 120 |
| Ziarno | Zakwaszający     | 0.2 kg (4%)  | 80 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa               | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 20 g  | 60 min | 7.1 %      |

## Drożdże

| Nazwa                  | Typ        | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|------------------------|------------|--------|---------|--------------|
| WLP351 Bavarian Weizen | Pszeniczne | Płynne | 1000 ml | Whitelabs    |

## Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|      |                               |       |            |     |
|------|-------------------------------|-------|------------|-----|
| Inne | Łuska ryżowa<br>sterylizowana | 100 g | Zacieranie | --- |
|------|-------------------------------|-------|------------|-----|