

# HEFEWEIZEN 12 BLG

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- SRM **4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (43.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (43.5%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (4.3%)	75 %	45
Cukier	Glukoza	0.4 kg (8.7%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Tradition	20 g	60 min	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Suche	20 g	---

## Notatki

- Drożdże zadane 11:30 17.11.2017 zaczęły bulkać już o 20:00  
Temperatura Fermentacji 17-18 C  
22 lis 2017, 13:46