

# Hefeweizen

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM **4.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.1 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.1 kg (62.7%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.8 kg (23.9%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11.9%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	0.05 kg (1.5%)	80 %	16

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wb 06	Pszeniczne	Suche	10.5 g	---