

## hefeweizen

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **11**
- SRM **3.4**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.9 kg (40.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (59.1%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	5 g	25 min	3.4 %
Gotowanie	Perle	5 g	25 min	7 %
Gotowanie	Perle	5 g	5 min	7 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	5 g	5 min	3.4 %