

# hefeweizen

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **20**
- SRM **5.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **1 min**
- Temp **42 C**, Czas **120 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **45.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **42C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny	2 kg (66.7%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (33.3%)	79 %	16
Dodatek	Rice Hulls	0 kg	10 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	8 g	60 min	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
starter 24l 10blg	Pszeniczne	Płynne	800 ml	Fermentum Mobile
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile