

# Hefeweizen

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **16**
- SRM **4.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (36.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Munich Malt	0.75 kg (13.8%)	78 %	18
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.5 kg (45.9%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.7%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	50 min	11.8 %
Gotowanie	Magnum	20 g	5 min	11.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Fermentis