

# Hefeweizen

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **10**
- SRM **4.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3.5 kg (66%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.6 kg (30.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.2 kg (3.8%)	75 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	12 g	Safbrew

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	1 min

## Notatki

- Zacieranie Dekokcyjne:  
42°C 20'  
52°C 15'  
62°C 1/3 dekokt  
62°C 30'  
74°C 30'  
100°C 15'  
74°C 20'  
24 kwi 2017, 22:58