

hefeweizen 2.0

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **10**
- SRM **3.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (33.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (66.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	12.5 g	25 min	3.4 %
Gotowanie	Perle	12.5 g	25 min	7 %
Gotowanie	Perle	12.5 g	5 min	7 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	12.5 g	5 min	3.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
ale	Pszeniczne	Kultury	23 g	---