

Hefeweizen

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **19**
- SRM **7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **70 min**
- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **73C**
- Wyszładzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3 kg (62.5%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (31.3%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.3 kg (6.3%)	79 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
moje	Ale	Gęstwa	200 ml	1