

Hefeweizen

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **11**
- SRM **4.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **120 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **48.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyładzaj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.58 kg (45.9%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.58 kg (45.9%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.28 kg (8.1%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	6 g	60 min	5.9 %
Gotowanie	Tradition	6 g	25 min	5.9 %