

hefeweizen#5

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **20**
- SRM **5.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **1 min**
- Temp **44 C**, Czas **90 min**
- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **47C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny	2.5 kg (45.5%)	82 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (18.2%)	80 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (18.2%)	15 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (9.1%)	80 %	5
Dodatek	Łuska ryżowa	0.5 kg (9.1%)	1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	4 %
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	400 ml	Fermentis