

## Hefeweizen

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **9**
- SRM **3.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.25 kg (50%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny | 2.25 kg (50%) | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Premiant | 10 g  | 60 min | 8 %        |

### Drożdże

| Nazwa           | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|------------|-------|-------|--------------|
| fermentis wb-06 | Pszeniczne | Suche | 10 g  | ---          |