

# Hefeweizen

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **17**
- SRM **3.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4.2 kg (56.8%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2.3 kg (31.1%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (5.4%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	10 g	Safbrew

## Notatki

- WB-06 dzień wcześniej starter 0.6 litra  
Drożdże zadane do brzezki o temperaturze około 13-14°C  
11 maj 2018, 07:53