

Hefeweizen

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **13**
- SRM **5.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **47.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (9.1%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (54.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (36.4%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	10 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	5 min	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis