

# Hefeweizen

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **11**
- SRM **4.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **48.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (46.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.2 kg (46.8%)	81 %	6
Ziarno	Carahell	0.3 kg (6.4%)	77 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12 g	60 min	7.7 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	---