

Hefeweizen

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **15**
- SRM **3.6**
- Styl **American Amber Ale**

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 **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	Viking Pilsner malt	2.5 kg (55.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (44.4%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	50 min	5.1 %
Gotowanie	Hallertau	15 g	15 min	4.5 %

Notatki

- Viking Pilsner malt 2,5kg
Viking Wheat Malt 2kg

East Kent Goldings 20g
Hallertau 15g
13 wrz 2018, 19:16