

# Hefeweizen

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **21**
- SRM **3.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pilznieński	1.6 kg (44.4%)	82 %	4
Ziarno	Vikin Malt Pszeniczny	1.5 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki żytnie	0.5 kg (13.9%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski 2016	10 g	60 min	4 %
Gotowanie	Zeus 2016	7 g	60 min	14.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Munich Classic Wheat Beer	Pszeniczne	Gęstwa	150 ml	---