

# Hefeweizen

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **13**
- SRM **3.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                 | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt | 2 kg (66.7%) | 82 %       | 3   |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen                | 1 kg (33.3%) | 80.5 %     | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa               | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Hellertau Tradition | 10 g  | 50 min | 5.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Hellertau Tradition | 7 g   | 10 min | 5.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa                  | Typ        | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|------------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Płynne | 15 ml | Fermentum Mobile |