

# Hefeweizen

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **12**
- SRM **4.6**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **48.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom pszeniczny | 2.2 kg (52.4%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (47.6%)   | 78 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat            | 5 g   | 60 min | 11.2 %     |
| Gotowanie | Tettnanger        | 25 g  | 10 min | 1.7 %      |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 10 min | 3.6 %      |

## Drożdże

| Nazwa                 | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|------------|-------|-------|--------------|
| Mauribrew Weiss Y1433 | Pszeniczne | Suche | 12 g  | Mauribrew    |

## Notatki

- Burzliwa 20oC 7 dni,

Cicha 21oC, 7 dni  
23 mar 2016, 18:57