

# hefeweizen fm 41

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **58**
- SRM **5.1**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (42%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (42%)	81 %	4
Ziarno	Carabelge	0.45 kg (7.6%)	80 %	30
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.4%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	50 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	8 min	4 %
Gotowanie	Chinook	10 g	50 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	25 g	8 min	7.1 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Lactobacilus plantarum	20 g	Zacieranie	---