

HefeWeizen III

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **16**
- SRM **5.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **30 C**, Czas **62 min**
- Temp **30 C**, Czas **72 min**
- Temp **1 C**, Czas **78 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **-2.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **78 min** w **1C**
- Przetrzymaj zacier **62 min** w **30C**
- Przetrzymaj zacier **72 min** w **30C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Wystadzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.5 kg (61%)	80 %	6
Ziarno	Żytni	0.1 kg (2.4%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1.5 kg (36.6%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP351 - Bavarian Weizen Yeast	Pszeniczne	Płynne	330 ml	White Labs