

# Hefeweizen Prawdziwe Pszeniczne 12 BLG TWOJBROWAR

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **9**
- SRM **3.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny           | 3.1 kg (59%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Pilzneński           | 1.9 kg (36.2%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Bestmalz Carmel Pils | 0.25 kg (4.8%) | 75 %       | 5   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g  | 50 min | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa                              | Typ        | Forma | Ilość  | Laboratorium    |
|------------------------------------|------------|-------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Mangrove Jack's |