

Hefeweizen / Pszeniczna Jasne 13 wg Browamator

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **12**
- SRM **4.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 2.5 kg (58.1%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 1.6 kg (37.2%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Carahell | 0.2 kg (4.7%) | 77 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 10 g | 70 min | 5.2 % |
| Gotowanie | Tradition | 10 g | 30 min | 5.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Tradition | 10 g | 5 min | 5.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|--------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Safbrew |