

# 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