

Hefeweizen Pszeniczne Jasne 13 BLG

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **21**
- SRM ---
- 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 **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód pszeniczny Weyermann	2.5 kg (58.1%)	--- %	---
Ziarno	Słód pilzneński Weyermann	1.6 kg (37.2%)	--- %	---
Ziarno	Słód Carahell	0.2 kg (4.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Spalt Select (DE)	30 g	65 min	6 %

W odstępach czasowych.

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew Wb-06	Pszeniczne	Suche	11.6 g	---

Notatki

- 07.2021
2 gru 2022, 11:30