

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