

# Hefeweizen Pszeniczne Jasne Piwoszarnia - wystadzane do 25l zamiast 20

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **11**
- SRM **4.2**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (36.4%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (54.5%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Carahell   | 0.5 kg (9.1%) | 77 %       | 26  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 50 g  | 20 min | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa                            | Typ        | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|----------------------------------|------------|-------|--------|--------------|
| Gozdawa - BW11<br>Bavarian Wheat | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Gozdawa      |