

# HEFEWEIZEN Tobiasza

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **11**
- SRM **3.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **17 min**
- Temp **67 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **13 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **48.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **17 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **13 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (47.6%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny          | 2.2 kg (52.4%) | 85 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g  | 60 min | 4 %        |

## Drożdże

| Nazwa                  | Typ        | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|------------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa          | Ilość | Użyto do   | Czas |
|-----------------|----------------|-------|------------|------|
| Czynnik do wody | Kwas fosforowy | 5 g   | Zacieranie | ---  |