

# 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	---