

## HefeWeizen v2.0

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **16**
- SRM **4.4**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny jasny	3.25 kg (53.3%)	80 %	4
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (41%)	80 %	4
Ziarno	CaraWheat	0.1 kg (1.6%)	80 %	120
Ziarno	Zakwaszający	0.25 kg (4.1%)	80 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	25 g	60 min	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP351 Bavarian Weizen	Pszeniczne	Płynne	1250 ml	Whitelabs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Łuska ryżowa sterylizowana	125 g	Zacieranie	---
------	-------------------------------	-------	------------	-----

### Notatki

- Zmniejszyłem ilość słodu carawheat. Zobaczmy czy w smaku będzie wyczuwalna jakaś zmiana. Zależy mi na jaśniejszym kolorze.  
*19 gru 2020, 15:59*