

## hefeweizen vol 1.1

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **13**
- SRM **3.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **50C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **28.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	4.082 kg (64.8%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.22 kg (35.2%)	81 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (USA)	45 g	60 min	3.75 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wyeast 3068	Pszoniczne	Płynne	125 ml	wyeast