

Hefeweizen9

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **18**
- SRM **3.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.6 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.25 kg (56.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (36.4%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.15 kg (6.8%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	12 g	70 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	8 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile