

## HEFFE PROSTE VR2

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **15**
- SRM **3.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

### Kroki

- Temp **46 C**, Czas **120 min**
- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.3 L** wody do zacierania do **50.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **46C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **35.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (29.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.95 kg (11.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (47.3%)	75 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (11.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	60 g	60 min	4.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	106.06 ml	Fermentum Mobile