

Heffe Weizen na Amerykańsko 12

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **24**
- SRM **4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilznieński	1.8 kg (40.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.6 kg (59.1%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	10 g	25 min	7 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	10 g	25 min	3.4 %
Gotowanie	Perle	10 g	5 min	7 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	10 g	5 min	3.4 %
Gotowanie	Cascade	13 g	15 min	6 %
Gotowanie	Citra	13 g	15 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wb 06	Ale	Suche	11 g	fermentis