

# Heffe-Weizen

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **19**
- SRM **5.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.4 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.2 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **27.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (32.6%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	6 kg (65.2%)	85 %	6
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.2 kg (2.2%)	79 %	130

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	40 g	60 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	40 g	5 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm 41	Pszeniczne	Płynne	400 ml	Mauribrew