

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 |