

Hefik

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **16**
- SRM **3.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.6 kg (63.2%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.1 kg (36.8%)	80.5 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	15 g	90 min	7 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	15 g	30 min	3 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	17 g	10 min	3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11 g	Fermentis