

Hehe-Weizen

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **15**
- SRM ---
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (50%)	85 %	---
Ziarno	Pilzeński	0.7 kg (50%)	80 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	7 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	5 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	6 g	AB Mauri

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	może jakiś bananik	1 g	Gotowanie	12 min