

# Hofe- Weizen II

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **14**
- SRM **2.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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	Słód Pszeniczny	2.5 kg (56.8%)	82 %	5
Ziarno	słód Pilzneński (Viking Malta)	1.7 kg (38.6%)	--- %	---
Ziarno	Słód Carabelge (Weyermann)	0.2 kg (4.5%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	70 min	10 %
Gotowanie	Hallertau	15 g	5 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- Surowce: skleppiwowara.pl

1. Zacieranie 15 l. wody w temperaturze:

- 45'C- 15 min
- 55'C- 15 min
- 62'C- 40 min
- 72'C- 40 min

2. Podniesienie temperatury do 75'C- mashout i filtracja

//pierwsze 1,5l zawracamy w kuble z młutem. Dodatkowo podgrzewamy 12l wody do temperatury 75'C (nie więcej niż 85'C)

3. Filtracja i wysładzanie do ok 23l brzezki (odparuje ok 3- 4l).

4. Chmienie:

- 70 min- Marynka
- 5 min- Hallertauer

5. Drożdże ok 18- 24'C

6. Fermentacja w temperaturze ok 20- 22°C (7 dni burzliwa i 7 dni cicha).  
2 wrz 2017, 20:00