

## Hofe- Weizen

---

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **4.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2.2 kg (56.4%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (38.5%)	80 %	4
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (5.1%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	10 g	70 min	7 %
Gotowanie	Perle	5 g	30 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	hallertauer taurus	10 g	5 min	14 %