

# HopfenWaizen

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **46**
- SRM **4.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4.5 kg (60%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	3 kg (40%)	85 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	10 min	12 %
Gotowanie	Centennial	20 g	60 min	10.5 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	12 %
Whirlpool	Centennial	20 g	20 min	10.5 %
Na zimno	Simcoe	60 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	60 g	2 dni	12 %
Na zimno	Centennial	60 g	2 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	35 ml	Fermentum Mobile
------------------------	------------	--------	-------	------------------