

I - American Hefeweizen

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **25**
- SRM **3.3**
- 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 **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (59.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.7 kg (40.5%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	20 g	10 min	10 %
Whirlpool	Motueka	40 g	20 min	7 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	20 min	9.5 %
Na zimno	Cascade	10 g	10 dni	6 %

Drożdże

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