

# Niemka #1 - Hefe-Weizen - Browar na Wyżynie

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **15**
- SRM **4.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **30 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **47.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **30 min** w **44C**
- Przetzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pszeniczny Viking Malt	3 kg (68.2%)	81 %	5
Ziarno	pilznieński Viking Malt	1 kg (22.7%)	80 %	5
Ziarno	płatki owsiane	0.4 kg (9.1%)	75 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga (PL) - granulat	10 g	45 min	12.5 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	rumianek saszetka	5 g	Gotowanie	5 min
-----------	-------------------	-----	-----------	-------

### Notatki

- Powtórzyć na innych lepszych drożdżach.  
26 maj 2017, 15:56