

# WEIZEN Hersbrucker

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **16**
- SRM **5.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **86 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **55 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **46.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyładzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 1.9 kg (50.8%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 1.7 kg (45.5%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150        | 0.14 kg (3.7%) | 75 %       | 150 |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mandarina Bavaria | 10 g  | 10 min | 10 %       |
| Gotowanie | Hersbrucker       | 30 g  | 50 min | 3 %        |

## Drożdże

| Nazwa                      | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------|------------|-------|-------|--------------|
| Gozdawa - W35 German Lager | Pszeniczne | Suche | 30 g  | Gozdawa      |