

pszenica

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **12**
- SRM **4.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Pszenica niesłodowana	3.6 kg (60%)	75 %	3
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (13.3%)	80 %	16
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.6 kg (26.7%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	30 g	60 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	10 g	10 min	4.3 %