

waicen lajt

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **13**
- SRM **3.4**
- 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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.8 kg (70%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (25%)	85 %	4
Ziarno	dekstrynowy Viking	0.2 kg (5%)	80 %	14

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	40 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	3.7 %