

## Weizen

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **3.9**
- 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 **63 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa      | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 3 kg (60%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (40%) | 81 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 20 g  | 60 min | 3.5 %      |
| Gotowanie | Sybilla | 30 g  | 40 min | 3.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                 | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|------------|-------|-------|--------------|
| Mauribrew Weiss Y1433 | Pszeniczne | Suche | 11 g  | Mauribrew    |