

## Weizen II

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **10**
- SRM **4.7**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann<br>pszeniczny jasny | 3 kg (60%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Weyermann - Pale<br>Ale Malt  | 2 kg (40%) | 85 %       | 7   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Comet | 30 g  | 10 min | 8.3 %      |

### Drożdże

| Nazwa                     | Typ        | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|---------------------------|------------|-------|--------|--------------|
| Fermentis SafAle<br>WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | ---          |