

## #44 WS K

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **19**
- SRM **29.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.7 kg (17.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (50%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.85 kg (21.3%)	79 %	22
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa I	0.2 kg (5%)	70 %	690
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa II	0.15 kg (3.8%)	70 %	837
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (2.5%)	70 %	1034

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile