

#7 klasyczny weizen

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **16**
- SRM **3.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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	Pilznieński	1 kg (25%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (75%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	30 min	12.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm 41	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile