

## 7 zbóż

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **13**
- SRM **6.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking melanoidynowy	0.14 kg (2.7%)	75 %	60
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.151 kg (2.9%)	79 %	10
Ziarno	Żytmi	1.01 kg (19.4%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.7 kg (13.4%)	83 %	4
Ziarno	Diastatyczni	0.2 kg (3.8%)	90 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.9 kg (17.3%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (3.8%)	77 %	115
Ziarno	Rye, Flaked	0.3 kg (5.8%)	78.3 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (4.8%)	80 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	0.254 kg (4.9%)	70 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.4 kg (7.7%)	77 %	5
Ziarno	Buckwheat flaked	0.4 kg (7.7%)	70 %	40
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (5.8%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	12 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Galaxy	7 g	40 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	23 g	0 min	14.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wb-06	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Piwo rozlane na 2 fermentory.2-10 litrów z połową saszetki drożdży us-04