

# Hefe Weizen wiśnia 20l

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **20**
- SRM **3.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (34.2%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.35 kg (23.1%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (17.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.5%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.5%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	20 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	monroe	10 g	10 min	2.5 %
Gotowanie	lunga	15 g	10 min	11 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile