

Hefenłajzen

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **23**
- SRM **11.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **300000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **315000 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **379500 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **216600 L**
- Całkowita objętość zacieru **288800 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	48000 kg (66.5%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	20000 kg (27.7%)	81 %	4
Ziarno	Caraaroma	4200 kg (5.8%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	190000 g	60 min	10 %
Gotowanie	Centennial	160000 g	30 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP300 - Hefeweizen Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	15000 ml	White Labs