

Hefeweizen Pszeniczne Jasne 13 BLG Browamator

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **10**
- SRM **3.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny | 2.5 kg (58.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Pilzneński | 1.6 kg (37.2%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Carahell | 0.2 kg (4.7%) | 77 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 55 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 10 g | 5 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|------------|-------|--------|--------------|
| WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | --- |