

# Honigweizen

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **14**
- SRM **4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.7 kg (39.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.6 kg (37.2%)	81 %	6
Ziarno	Honey Malt	0.4 kg (9.3%)	80 %	7
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.6 kg (14%)	70 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	15 g	15 min	5 %
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	8 %