

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 % |