

(Hoppy / 2) Weizen

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **29**
- SRM **3.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (25%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.5 kg (12.5%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (12.5%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	1 dni	9.5 %
Do połowy warki				

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Weihenstephan Weizen	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs