

## Jednotemperaturowy weizen (+glukoza)

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **13**
- SRM **3.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (49.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2.6 kg (49.5%)	85 %	4
Cukier	Glukoza	0.05 kg (1%)	100 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	50 min	10.5 %
Gotowanie	Magnum	5 g	15 min	10.5 %