

mangoweizen

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **30**
- SRM **4.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	4 kg (69%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (25.9%)	80 %	4
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5.2%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	20 min	3.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	15 min	3.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	0 min	3.8 %