

# Noievianer Weizen

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **5.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale   | 2.5 kg (40.3%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Żytni               | 1.2 kg (19.4%) | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Strzegom pszeniczny | 2.5 kg (40.3%) | 81 %       | 6   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Triskel | 50 g  | 60 min | 7.6 %      |

## Drożdże

| Nazwa                 | Typ        | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|------------|--------|-------|--------------|
| Mauribrew Weiss Y1433 | Pszeniczne | Gęstwa | 30 ml | Mauribrew    |