

# Passion Fruit Wheat

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **18**
- SRM **4.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.5 kg (67.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.2 kg (32.4%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	25 g	15 min	10 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	15 g	7 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	12 g	Safbrew

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki pszenne błyskawiczne	500 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	pulpa z marakui	560 g	Fermentacja cicha	7 dni