

Polska Pszenica

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **30**
- SRM **3.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4.5 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.5 kg (50%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	60 g	2 min	7 %
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	30 g	15 min	11.2 %
Gotowanie	Magnat	60 g	1 min	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-06	Pszeniczne	Suche	23 g	---