

Psycho weizen

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU ---
- SRM **3.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.8 kg (32%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.8 kg (32%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen | 0.4 kg (16%) | 80.5 % | 4 |
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 0.5 kg (20%) | 80.5 % | 2 |