

Pszenica 1

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **6.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 1.5 kg (28.8%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 2 kg (38.5%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Carahell | 0.2 kg (3.8%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | pszeniczny ciemny | 1.5 kg (28.8%) | 80 % | 18 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Perle | 30 g | 60 min | 4.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Perle | 10 g | 5 min | 4.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|--------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Safbrew |