

Pszenica

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU ---
- SRM **7.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	3 kg (46.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (46.2%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.5 kg (7.7%)	79 %	130