

pszenica z jabłkami

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **4.8**
- 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 **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 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 | Pszoniczny | 2.4 kg (46.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 2.4 kg (46.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.4 kg (7.7%) | 79 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 9 g | 60 min | 12.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 30 g | 5 min | 4 % |