

Pszeniczne proste - małe (#5)

- Gęstość **11.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **2.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	1.3 kg (61.9%)	80.5 %	2
Ziarno	Wheat Malt, Ger	0.3 kg (14.3%)	84 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (23.8%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	25 g	60 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis S-33 Dry	Ale	Suche	6 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sweet Orange Peel	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Licorice Root	20 g	Gotowanie	15 min