

pszenn

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **36**
- SRM **4.5**
- 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 **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (51.5%)	85 %	4
Ziarno	Colorado Crystal	0.15 kg (3.1%)	80 %	20
Ziarno	Colorado Honing	1.5 kg (30.9%)	80 %	12
Ziarno	Pilzneński	0.7 kg (14.4%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	30 g	10 min	3.5 %
Gotowanie	Marynka	35 g	40 min	10 %
Zacieranie	Lublin (Lubelski)	35 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	---