

Pszenżyto

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- SRM **7.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (53.3%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	2 kg (26.7%)	85 %	8
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (6.7%)	75 %	150
Ziarno	Monachijski	1 kg (13.3%)	80 %	16