

## pulpa z masłem

---

- Gęstość **5.6 BLG**
- ABV **2.1 %**
- IBU **7**
- SRM **2.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński         | 2.5 kg (90.9%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.1 kg (3.6%)  | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Monachijski        | 0.15 kg (5.5%) | 80 %       | 16  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 10 g  | 45 min | 6.8 %      |

### Dodatki

| Typ       | Nazwa    | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------|----------|-------|-------------------|-------|
| Przyprawa | kolendra | 30 g  | Fermentacja cicha | 7 dni |