

# Sassnitz

- Gęstość **18 BLG**
- ABV ---
- IBU **20**
- SRM **17.9**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.4 kg (20.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.8%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.45 kg (6.7%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (2.2%)	70 %	299
Ziarno	Pszeniczny	2.75 kg (40.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (14.8%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	20 g	Mangrove Jack's