

# Ślubny Weizen

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **11**
- SRM **4.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.4 kg (49%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.1 kg (42.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (6.1%)	60 %	3
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.1 kg (2%)	79 %	130

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	40 min	11 %