

## W2L-G

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **22**
- SRM **4.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (52.6%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.7 kg (12.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (35.1%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Tradition	20 g	70 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	20 g	90 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	20 g	60 min	5.5 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Sól	23 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	23 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Wiśnie	3000 g	Fermentacja cicha	14 dni