

Waizen

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **12**
- SRM **5.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt Dark	1 kg (21.5%)	82 %	18
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	2.2 kg (47.3%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Vienna	1.3 kg (28%)	80.5 %	9
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.15 kg (3.2%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	10.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP300 - Hefeweizen Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	1500 ml	White Labs