

Wajcen

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **19**
- SRM **3.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilznieński | 1.1 kg (35.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (64.5%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hersbrucker | 35 g | 55 min | 2.6 % |
| Gotowanie | Hersbrucker | 15 g | 15 min | 2.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------|------------|-------|-------|--------------|
| Mauribrew Weiss Y1433 | Pszeniczne | Suche | 12 g | Mauribrew |