

## Wajcen

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **12**
- SRM **4.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Vienna Malt	1 kg (20%)	77.5 %	7
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (20%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	2 kg (40%)	85 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (20%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	2/20	10 g	25 min	9.3 %
Na zimno	2/20	10 g	10 dni	9.3 %
Na zimno	Książęcy	10 g	10 dni	7 %
Brzezka przednia	Książęcy	10 g	20 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W-68	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---