

# Weiss

---

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU ---
- SRM **2.6**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	2 kg (57.1%)	80.5 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (14.3%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (28.6%)	75 %	3