

Weissbier

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **9**
- SRM **4.3**
- Styl **Berliner Weisse**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **577.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **683.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **336 L**
- Całkowita objętość zacieru **448 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	55 kg (49.1%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	35 kg (31.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Bonlander Munich Malt	20 kg (17.9%)	78 %	20
Ziarno	Melanoiden Malt	2 kg (1.8%)	80 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	350 g	60 min	4 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	300 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP300 - Hefeweizen Ale Yeast	Pszeniczne	Płynne	500 ml	White Labs