

# Weissbier

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **13**
- SRM **3.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (58.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (23.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (18.6%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla (PL)-	20 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Sybilla (PL)-	15 g	10 min	4.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Ale	Suche	11.5 g	---