

# Weisssss

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **19**
- SRM **3.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (58.8%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (29.4%)	80 %	5
Ziarno	Acid Malt	0.15 kg (4.4%)	58.7 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (7.4%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	4 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	4 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager wb-06	Pszeniczne	Suche	11 g	---