

## weizen

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **14**
- SRM **4.6**

### 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 **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	Viking Wheat Malt	3 kg (60%)	83 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.5 kg (10%)	75 %	20
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.5 kg (30%)	82 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	60 g	25 min	1 %
Gotowanie	Marynka	20 g	20 min	7.4 %