

# Weizen

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **11**
- SRM **3.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.2 kg (20.7%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (31%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2.8 kg (48.3%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	30 min	3 %
Gotowanie	Centennial	8 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	13.4 %