

# Weizen

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **11**
- SRM **4.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **82.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Pszenica niestodowana	0.5 kg (8.2%)	75 %	3
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (40.9%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.8 kg (45.8%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.31 kg (5.1%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	20 min	4 %