

# WEIZEN

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU ---
- SRM **4.4**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **7.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Soufflet - Pale Ale	2.25 kg (46.3%)	80 %	7
Ziarno	Soufflet - Pszeniczny	1.25 kg (25.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (8.2%)	70 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.2%)	70 %	4
Ziarno	Wheat, Torrified	0.25 kg (5.1%)	70 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.26 kg (5.3%)	67.5 %	2
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.05 kg (1%)	80 %	6