

# Weizen

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- 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 %     |