

Weizen

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **12**
- SRM **4.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.4 kg (42.4%)	82 %	5
Ziarno	Pilzneński	1.4 kg (42.4%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (15.2%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	6 g	60 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wyeast 3068	Pszeniczne	Płynne	100 ml	wyeast