

## Weizen duży

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **10**
- SRM **3.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **100 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **105 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **126.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **69 L**
- Całkowita objętość zacieru **92 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	11 kg (47.8%)	80 %	4
Ziarno	Pilzneński	11 kg (47.8%)	81 %	4
Ziarno	Carahel	1 kg (4.3%)	50 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	60 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Hallertau	60 g	15 min	5.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wb-06	Pszeniczne	Suche	46 g	---