

## weizen dzielony na 2

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.9 kg (25.4%)	81 %	6
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (8.8%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (21.9%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt colorado	5 kg (43.9%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	26 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mount Hood	22 g	4 min	5.5 %