

Weizen FM41

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **14**
- SRM **3.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Pilsner	2.1 kg (46.7%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2.2 kg (48.9%)	82 %	5
Ziarno	Słód Zakwaszający 1 kg Niemcy - Śrutowanie : Nie	0.2 kg (4.4%)	65 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Minstrel	30 g	60 min	4.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i banany	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentis