

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 |