

## Weizen stout

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **17**
- SRM **25.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 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	Pilznieński	1 kg (22.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (66.7%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	0.5 kg (11.1%)	74 %	788

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	30 min	12.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm 41	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile