

## wild wheat

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **18**
- SRM **3.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	3 kg (61.2%)	82 %	5
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	1 kg (20.4%)	80 %	5
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.5 kg (10.2%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.2%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	callista	10 g	5 min	3.9 %
Gotowanie	callista	20 g	15 min	3.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile
WLP4639	Ale	Płynne	1500 ml	---