

#1 - Weizen (brewkit GOZDAWA)

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **11**
- SRM **11.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **10 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (50%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny	1.7 kg (50%)	80 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	GOZDAWA ekstrakt nachmielony	10 g	5 min	50 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	25 g	---	10 %
Na zimno	Amarillo	25 g	---	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - BW11 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	10 g	Gozdawa
Drożdże z zestawu brewkitu				