

BRUNTAL PSZENICZNY

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **10.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (89.5%)	80 %	35
Cukier	Glukoza	0.2 kg (10.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	10 g	35 min	12.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	3.7 %
Na zimno	Cascade PL	20 g	5 dni	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB 06	Pszeniczne	Suche	5.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	4 g	Fermentacja cicha	5 dni

Notatki

- do wykorzystania reszta IUNGI
28 mar 2020, 17:17