

Hefeweizen Browamator

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **11**
- SRM **9.4**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.4 kg (100%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	20 g	40 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Tettnang	20 g	10 min	3.8 %
Na zimno	Tettnang	20 g	5 dni	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Lesaffre Fermentis