Pszenica

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **22**
- SRM **10.6**
- 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 %	36

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	15 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Puławski	15 g	10 min	8.9 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	5 min	7.1 %
Na zimno	Oktawia	20 g	5 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale WB-06	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Blg 12.5 - 13 (bliżej 13)
  Warzenie 25.01.2022
  25 sty 2022, 19:27

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.