

## Pszenica -> Albae cerevisiae

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **15**
- SRM **3.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.9 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                           | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy pszeniczny | 3.4 kg (87.2%) | 100 %      | 7   |
| Cukier          | syrop                           | 0.5 kg (12.8%) | 100 %      | 10  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 20 g  | 30 min | 11.2 %     |

### Drożdże

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

### Dodatki

| Typ   | Nazwa              | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|-------|--------------------|-------|-----------|-------|
| Ziolo | syrop - kwiat lipy | 250 g | Gotowanie | 5 min |
| Ziolo | syrop - ogórecznik | 250 g | Gotowanie | 5 min |

### Notatki

- - na bazie pszenicznego z ekstraktów z dodatkiem syropów (przypraw typowych dla Albae); piwo oszczędne w czasie;
  - - drożdże pszeniczne w celu uwpótcześnienia stylu - wygładzenia
- 28 sty 2025, 18:53