

## Weizen

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **14**
- SRM **9.6**
- 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 | 1.7 kg (50%) | 80 %       | 36  |
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny      | 1.7 kg (50%) | 81 %       | 26  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas  | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|-------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 100 g | 8 min | 4 %        |

### Drożdże

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