

# Gozdawa Pszeniczne

---

- Gravity **3.8 BLG**
- ABV **1.4 %**
- IBU ---
- SRM **1.1**
- Style **Weizen/Weissbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Dry Extract	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny suchy	0.5 kg (50%)	99 %	9
Sugar	Glukoza	0.5 kg (50%)	100 %	0

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Gozdawa Weizen brewkit	Wheat	Dry	8 g	---

## Notes

- Piwo zrobione po najmniejszej linii oporu. Cukry rozpuszczone w 1l wody, dodany nachmielony ekstrakt, przelane do fermentora z wodą z kranu. Temperatura początkowa 27°C, dodanie nawodnionych drożdży. Temperatura pomieszczenia 23-22°C (piwnica w lipcu). Po 6 dniach odfermentowanie z 9-10blg do 3,5. Czuć lekką kwasotę i drożdże na tym etapie. Brak piany w fermentorze.  
*Jul 29, 2021, 12:01 PM*