

# Pszenica -> Albae cerevisiae

- Gravity **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **15**
- SRM **3.8**
- Style **Weizen/Weissbier**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **26.3 liter(s)**
- Boil time **30 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **28.9 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy pszeniczny	3.4 kg (87.2%)	100 %	7
Sugar	syrop	0.5 kg (12.8%)	100 %	10

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Magnat	20 g	30 min	11.2 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
WB-06	Wheat	Dry	11.5 g	Fermentis

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Herb	syrop - kwiat lipy	250 g	Boil	5 min
Herb	syrop - ogórecznik	250 g	Boil	5 min

## Notes

- - na bazie pszenicznego z ekstraktów z dodatkiem syropów (przypraw typowych dla Albae); piwo oszczędne w czasie;
  - - drożdże pszeniczne w celu uwspółcześnienia stylu - wygładzenia
- Jan 28, 2025, 6:53 PM*