

II Tura

- Gravity **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **14**
- SRM **9**
- Style **Weizen/Weissbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **21 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **25.3 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal	1.7 kg (50%)	81 %	26
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (50%)	80 %	30

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
bw11	Wheat	Dry	11 g	Gozdawa

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Boil	5 min
Spice	skórka curacao	20 g	Boil	5 min
Spice	Kolendra	15 g	Boil	5 min

Notes

- Łącznie fermentacja przez 14 dni, bez przelewania na cichą. Odfermentowanie z 11Blg do 2Blg.
Nov 27, 2020, 6:31 PM