

Pszeniczne pod imbir

- Gravity **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **10**
- SRM **7.4**
- 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 **30 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **24.1 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	2.4 kg (72.7%)	80 %	30
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	0.9 kg (27.3%)	80 %	---

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Hallertau	40 g	15 min	4.5 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Wheat	Dry	10 g	Gozdawa

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Spice	Skórka gorzkiej pomarańczy	40 g	Boil	30 min
Spice	Skórka słodkiej pomarańczy	40 g	Boil	30 min
Spice	Kolendra	25 g	Boil	30 min

Notes

- Podzielić na pół. Połowę butelkować, do połowy dodać imbir kandyzowany.
<https://www.homebrewtalk.com/threads/ginger-beer-using-crystallized-ginger.249993/>

Po 40 minutach blog 10.6.
Do połowy 100 g kandyzowanego imbiru
Jan 5, 2021, 6:07 PM