

## 03.06.2018 Pszeniczne 1

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **12**
- SRM **3.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (91.9%) | 80 %       | 6   |
| Cukier          | cukier                     | 0.15 kg (8.1%) | 100 %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Amarillo | 4 g   | 60 min | 8.7 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 4 g   | 20 min | 8.7 %      |