

## 05. "Blondie Broom - Pszeniczne Wymiata" - Witbier

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **17**
- SRM **3**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Pszeniczny	3.4 kg (61.8%)	85 %	4
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (30.9%)	80 %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	35 g	60 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- uwarzone 8-04-2016r.  
31 paź 2020, 12:31