

#12 Weizen na zimno

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **17**
- SRM **9.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

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 brzeczki **25.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny | 3.4 kg (100%) | 80 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 30 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 1 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|------------|--------|--------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Gęstwa | 200 ml | Safbrew |

Notatki

- Warzenie ~9l, reszta uzupełniona wodą w fermentorze.
17 gru 2020, 21:18