

#63 Ledipaswir

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **13**
- SRM **10.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8.8 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt pszeniczny jasny	1.7 kg (100%)	70.5 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski PL 2019 szyszka	8 g	60 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski PL 2019 szyszka	8 g	10 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	15 ml	Fermentum Mobile