

## #64 Pencyklowir

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **15**
- 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 brzożki **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	Pacifica NZ 2019 granulát	13 g	30 min	3.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica NZ 2019 granulát	15 g	10 min	3.7 %
Na zimno	Pacifica NZ 2019 granulát	22 g	5 dni	3.7 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok jabłkowo-pomarańczowy	700 g	Fermentacja burzliwa	10 dni