

## #72 Mazer ma koronawirusa

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **15**
- SRM **9.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.3 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                             | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt pszeniczny jasny | 3.4 kg (100%) | 70.5 %     | 30  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Pacifica NZ 2019 granulát          | 15 g  | 60 min | 3.6 %      |
| Gotowanie                 | Pacifica NZ 2019 granulát          | 15 g  | 30 min | 3.6 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Lubelski PL 2019 granulát          | 15 g  | 10 min | 3.7 %      |
| Na zimno                  | Mandarina Bavaria DE 2019 granulát | 50 g  | 5 dni  | 7.7 %      |
| Na zimno                  | Pacifica NZ 2019 granulát          | 20 g  | 5 dni  | 3.6 %      |

### Drożdże

| Nazwa                  | Typ        | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|------------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Gęstwa | 30 ml | Fermentum Mobile |