

## Albae cerevisiae v2

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **18**
- SRM **9.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (63%)	80 %	36
Suchy ekstrakt	Muntons DME - Wheat	0.5 kg (18.5%)	95 %	10
Suchy ekstrakt	Muntons DME - Extra Light	0.5 kg (18.5%)	95 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	15 g	40 min	6 %
Gotowanie	lunga	5 g	30 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23 Magiczny ogród	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Macierzanka	5 g	Gotowanie	30 min
Zioło	Krwawnik	20 g	Gotowanie	30 min
Zioło	Kłęcz kuklika	15 g	Gotowanie	20 min
Zioło	Kwiat dziewanny	25 g	Gotowanie	5 min
Zioło	Kwiat lipy	25 g	Gotowanie	5 min
Zioło	Tatarak	10 g	Gotowanie	5 min
Zioło	Liść poziomki	3 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- Na cichą dodałem : dziewanny 6g, macierzanki 5g, tatarak 4g  
11 lis 2022, 18:56