

## Amber Weizen Curacao

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **18.9**
- Styl **Dunkelweizen**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy bursztynowy (pale ale 90%, pilżeński 10%) bruntal 33 - 40 EBC	1.7 kg (40.5%)	80 %	40
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy pszeniczny (pszeniczny 55%, pilżeński 45%) bruntal 33 - 40 EBC	1.7 kg (40.5%)	80 %	30
Cukier	glukoza	0.3 kg (7.1%)	99 %	1
Cukier	cukier trzcinowy DARK MUSCOVADO	0.5 kg (11.9%)	99 %	99

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	15 g	60 min	7 %
Gotowanie	Perle	15 g	30 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	10 min	15.5 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	25 g	5 dni	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	FERMENTIS

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka gorzkiej pomarańczy curacao	10 g	Gotowanie	20 min