

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 |