

## Bavarian Wheat

---

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **3.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt Słodowy Mangrove Jacks	2.2 kg (75.9%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	0.7 kg (24.1%)	80 %	30

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	10 g	Mangrove Jack's