

# Biała Truskawka

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **2.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny  | 1.7 kg (43.6%) | 80 %       | --- |
| Płynny ekstrakt | GOZDAWA ekstrakt pszeniczny | 1.7 kg (43.6%) | 85 %       | 4   |
| Cukier          | Milk Sugar (Lactose)        | 0.5 kg (12.8%) | 76.1 %     | 0   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic        | 18 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Pacifica (NZ) | 15 g  | 15 min | 4.8 %      |

## Drożdze

| Nazwa         | Typ        | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|--------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Safbrew      |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa                   | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|-------------------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | truskawka liofilizowana | 60 g  | Fermentacja cicha | 7 dni |