

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