

BRUNTAL PSZENICZNY - 2

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **13**
- SRM **11.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (89.5%)	80 %	35
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.1 kg (5.3%)	85 %	3
Cukier	Glukoza	0.1 kg (5.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	5 g	50 min	6.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	3.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	5 min	3.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB 06	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Suszona skórka cytryny	6 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Suszona skórka słodkiej pomarańczy	5 g	Gotowanie	10 min