

## Chinook Weizen 12 blg

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **22**
- SRM **9.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa   | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy pszeniczny (pszeniczny 60%, pilzeński 40%) Bruntal | 3.4 kg (100%) | 80 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 15 g  | 50 min | 13 %       |
| Whirlpool | Chinook | 10 g  | 1 min  | 13 %       |

### Drożdże

| Nazwa                     | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|------------|-------|-------|--------------|
| Gozdawa bavarian wheat 11 | Pszeniczne | Suche | 10 g  | GOZDAWA      |