

## Chinook Weizen 13 blg

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **21**
- SRM **10.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.5 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy pszeniczny (pszeniczny 60%, pilzeński 40%) Bruntal	4.25 kg (100%)	80 %	30

### Chmiele

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

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis SafBrew WB-06	Pszeniczne	Suche	10 g	FERMENTIS