

Co to będzie?

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **13**
- SRM **11.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---|-----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Gozdawa ekstrakt słodowy pszeniczny | 1.7 kg (82.9%) | 80 % | 45 |
| Suchy ekstrakt | Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny suchy | 0.1 kg (4.9%) | 99 % | 9 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.25 kg (12.2%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade PL | 20 g | 20 min | 5.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|------------|-------|-------|--------------|
| Fermentis WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11 g | --- |

Notatki

- Dodanie drożdży - 12.06.2022 r. godz. 18.00

3 BLG - 19.06.2022 r.

Refermentacja: 98 gr cukru w 200 ml wody

Rozlew - 20.06.2022 r.

13 cze 2022, 20:46