

## 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