

Coopers Hefe Wheat

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU ---
- SRM **5.5**
- Styl **Weizenbock**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Coopers Coopers Hefe Wheat	1.7 kg (38.6%)	78 %	15
Płynny ekstrakt	Briess LME - Golden Light	1.7 kg (38.6%)	78 %	8
Cukier	Glucose	1 kg (22.7%)	95 %	2