

Coopers wheat beer

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU ---
- SRM **7.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **10 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **22.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Coopers LME - Wheat	1.7 kg (50%)	78 %	9
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (50%)	80 %	30

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Bavarian Wheat (BW11)	Pszeniczne	Suche	10 g	Gozdawa