

## [E] Niemiecka Pszenica

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **18**
- SRM **9.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **12.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (100%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	15 g	60 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	15 g	3 min	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Munich Classic	Pszeniczne	Suche	11 g	Lallemand