

erstes Bier Browamator

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **4.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.7%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.6 kg (37.2%)	81 %	4
Ziarno	weyermann - light	2.5 kg (58.1%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Tradition	10 g	10 min	5.5 %
Zacieranie	Tradition	10 g	50 min	5.5 %
Zacieranie	Tradition	10 g	75 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Safbrew