

extrakt imperial witbier sour marakuja

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **10**
- SRM **5.2**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt jasny	1.44 kg (28%)	--- %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (38.9%)	60 %	3
Płynny ekstrakt	ekstrakt pszeniczny	0.96 kg (18.7%)	--- %	10
Cukier	glukoza	0.5 kg (9.7%)	--- %	---
Cukier	sok marakuja	0.24 kg (4.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	30 g	10 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Suche	11 g	Lallemand