

gozdawa przerniczny

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **4.8**
- Styl **Witbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	gozdawa przerniczny	1.7 kg (50%)	80 %	6
Płynny ekstrakt	gozdawa jasny	1.7 kg (50%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	iunga	30 g	45 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	curacao	10 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	skora pomaranczy swieza	30 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	kolendra	15 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	skora pomaranczy swieza	30 g	Gotowanie	10 min