Hamburg

- Gęstość **12.2 BLG**
- ABV **---**
- IBU **20**
- SRM **4.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Strzegom pszeniczny	3.9 kg *(88.6%)*	81 %	6
Płynny ekstrakt	jęczmienny	0.5 kg *(11.4%)*	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	45 g	60 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis wb-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.