

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 brzezki **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 %

Drożdże

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