

## hefe

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **9.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.4 kg (87.2%)	80 %	36
Cukier	Glukoza	0.5 kg (12.8%)	99 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	lunga	10 g	15 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale W-68	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---