

Hefe Wheat

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **22.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	hefe wheat coopers	1.7 kg (53.1%)	--- %	---
Cukier	cukier biały	1 kg (31.3%)	--- %	---
Suchy ekstrakt	spreymalt	0.5 kg (15.6%)	--- %	---

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
cooper east	Pszeniczne	Suche	7 g	---