

Hefeweizen z bzem i imbirem

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **11**
- SRM **10.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.4 kg (100%)	80 %	36

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	3.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	20 min	3.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Suszony kwiat czarnego bzu	50 g	Gotowanie	20 min
Dodatek smakowy	Suszony kwiat czarnego bzu	30 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Suszony kwiat czarnego bzu	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Imbir (świeżo starty)	35 g	Gotowanie	10 min