

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 |