

# Honey Weizen

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **18.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy pszeniczny (pszeniczny 60%, pilzeński 40%) Bruntal	1.7 kg (43.6%)	80 %	33
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy pszeniczny (pszeniczny 80%, pilzeński 20%) WES 1,7	1.7 kg (43.6%)	80 %	45
Dodatek	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.5 kg (12.8%)	80 %	55

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale WB-06	Pszeniczne	Gęstwa	350 ml	Fermentis