

II Tura

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **14**
- SRM **9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (50%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (50%)	80 %	30

Chmiele

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

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
bw11	Pszeniczne	Suche	11 g	Gozdawa

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	skórka curacao	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	15 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Łącznie fermentacja przez 14 dni, bez przelewania na cichą. Odfermentowanie z 11Blg do 2Blg.
27 lis 2020, 18:31