

Letnia pszenica

- Gęstość **12.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM ---
- 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 brzezki **24.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny WES	1.7 kg (50%)	--- %	---
Płynny ekstrakt	Ekstrakt pszeniczny WES	1.7 kg (50%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tradition	15 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	15 g	30 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	20 g	10 min	5.5 %

Drożdże

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