

NIE_hefeweizen

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **26**
- SRM **8.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **17 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny | 1.7 kg (72.3%) | 81 % | 26 |
| Płynny ekstrakt | Miód Lipowy | 0.65 kg (27.7%) | 70 % | 15 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 60 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|------------|--------|--------|--------------|
| WB-06 | Pszeniczne | Gęstwa | 400 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|---------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | skórka z pomarańczy | 40 g | Gotowanie | 10 min |