

Nowozelandzka pszenica 1.0

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **16**
- SRM **7.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (45.9%)	80 %	45
Suchy ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny suchy	1 kg (27%)	99 %	9
Cukier	Glukoza	1 kg (27%)	99 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	RIWAKA	25 g	60 min	3.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	15 g	15 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	20 g	14 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---