

## Południca

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **13**
- SRM **8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (63%)	80 %	36
Suchy ekstrakt	BA brew kit PLUS	1 kg (37%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Loral	30 g	6 min	11.9 %
Na zimno	Loral	30 g	14 dni	11.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Notatki

- 20.05.2023 Warzenie Bq 15 temp 15 C
- 07.06.2023 złane na cichą Bq 5,0 temp 15 C
- 23.06.2023 butelkowanie Bq 3,5
- 20 maj 2023, 06:55