

Przeniczne z ekstraktów

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **3**
- SRM ---

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 **25.3 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------|--------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | wes ekstrakt pszeniczny | 1.7 kg (50%) | --- % | --- |
| Płynny ekstrakt | wes ekstrakt pszeniczny | 1.7 kg (50%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 15 g | 15 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------|------------|-------|-------|--------------|
| Bavarian Wheat 11 | Pszeniczne | Suche | 10 g | Gozdawa |