

## Przeniczne z ekstraktów

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU ---
- SRM ---

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **10 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **25.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt pszeniczny	1.7 kg (63%)	--- %	---
gozdawa				
Cukier	Cukier	1 kg (37%)	--- %	---

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka cytryny	15 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- 10,5 BLG warki nastawnej  
27 wrz 2018, 21:27