

Przeniczne z ekstraktów z dodatkiem skórki cytryny

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **16**
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	wes ekstrakt pszeniczny	1.7 kg (100%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	15 min	8 %

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