

Pszenica

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **26.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	Coopers LME - Wheat	1.7 kg (50%)	78 %	9

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---

Notatki

- Do gazowania 165 g glukozy i nasycenie wyszło bardzo wysokie, trzeba było delikatnie otwierać.
20 lis 2016, 22:46