

## Pszenica -> Albae cerevisiae

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **15**
- SRM **3.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy pszeniczny	3.4 kg (87.2%)	100 %	7
Cukier	syrop	0.5 kg (12.8%)	100 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	30 min	11.2 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	syrop - kwiat lipy	250 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	syrop - ogórecznik	250 g	Gotowanie	5 min

### Notatki

- - na bazie pszenicznego z ekstraktów z dodatkiem syropów (przypraw typowych dla Albae); piwo oszczędne w czasie;
  - - drożdże pszeniczne w celu uwspółcześnienia stylu - wygładzenia
- 28 sty 2025, 18:53