

## Pszeniczne

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **10**
- SRM **10.5**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (40.5%)	80 %	36
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	2.5 kg (59.5%)	80 %	36

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	20 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Lubelski	15 g	30 min	3.6 %

### Drożdże

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