

## pszeniczne

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **12**
- SRM **10.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### 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 brzeczki **26.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                                     | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | EKSTRAKT<br>SŁODOWY<br>Pszeniczny Bruntal | 3.4 kg (100%) | 80 %       | 36  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g  | 60 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa | Typ        | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|-------|------------|--------|---------|--------------|
| wb-06 | Pszeniczne | Gęstwa | 11.5 ml | ---          |