

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 SŁODOWY 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 | --- |