

# Pszeniczne Lubelskie

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **12**
- SRM **9.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	3.4 kg (100%)	80 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	3.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	5 g	60 min	4.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	20 min	3.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	20 min	4.3 %

## Drożdże

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