

# Pszeniczne pod imbir

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **10**
- SRM **7.4**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	2.4 kg (72.7%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.9 kg (27.3%)	80 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	40 g	15 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	10 g	Gozdawa

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Skórka gorzkiej pomarańczy	40 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	40 g	Gotowanie	30 min
Przyprawa	Kolendra	25 g	Gotowanie	30 min

## Notatki

- Podzielić na pół. Połowę butelkować, do połowy dodać imbir kandyzowany.  
<https://www.homebrewtalk.com/threads/ginger-beer-using-crystallized-ginger.249993/>

Po 40 minutach blog 10.6.  
Do połowy 100 g kandyzowanego imbiru  
5 sty 2021, 18:07