

## Pszeniczne z ekstraktu

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **11**
- SRM **8.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (38.6%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (38.6%)	80 %	30
Cukier	Glukoza	1 kg (22.7%)	98 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Wolf	10 g	20 min	13.4 %
Gotowanie	Savinjski Golding	30 g	10 min	3.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	11 g	---