

## Warka szósta

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **15**
- SRM **6.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **16.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	jasny	1.2 kg (50%)	79.8 %	15
Płynny ekstrakt	pszenny	1.2 kg (50%)	79 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski	10 g	60 min	3.7 %
Gotowanie	Lubelski	10 g	30 min	3.7 %
Gotowanie	Lubelski	10 g	15 min	3.7 %
Gotowanie	Lubelski	10 g	5 min	3.7 %
Na zimno	Lubelski	20 g	4 dni	3.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wb 06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis