

## WB06

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **11**
- SRM **3.9**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **53.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **64.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	5.2 kg (48.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (46.7%)	79 %	6
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (4.7%)	72 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mount Hood	40 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Mount Hood	35 g	1 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wb-06	Pszeniczne	Suche	20 g	---