

Weizen #1

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **12**
- SRM **10**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (100%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Mittelfruh	10 g	60 min	2.7 %
Gotowanie	Hallertauer Mittelfruh	10 g	30 min	2.7 %

Drożdże

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