

## Weizen porządnie dochmielony 12 blg (Opal+HH)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **20**
- SRM **9.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **21.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy pszeniczny (pszeniczny 60%, pilzeński 40%) Bruntal	3.4 kg (100%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Opal	20 g	60 min	8.5 %
Whirlpool	Hallertau Hellsbrucker	25 g	3 min	4.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew WB-06	Pszeniczne	Suche	12 g	FERMENTIS