

Weizen Ziobro z gnatem

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **10**
- SRM **5.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Brewa 15-20 ebc pszeniczny	1 kg (90.9%)	--- %	15
Cukier	cukier trzcinowy	0.1 kg (9.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	5 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---