

Co to będzie?

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **13**
- SRM **11.6**
- Style **Weizen/Weissbier**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **11 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **11.6 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **14 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Gozdawa ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (82.9%)	80 %	45
Dry Extract	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny suchy	0.1 kg (4.9%)	99 %	9
Grain	Płatki owsiane	0.25 kg (12.2%)	60 %	3

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Cascade PL	20 g	20 min	5.2 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Fermentis WB-06	Wheat	Dry	11 g	---

Notes

- Dodanie drożdży - 12.06.2022 r. godz. 18.00

3 BLG - 19.06.2022 r.

Refermentacja: 98 gr cukru w 200 ml wody

Rozlew - 20.06.2022 r.

Jun 13, 2022, 8:46 PM