

## Polska pszenica

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **4.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 2.5 kg (58.1%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils       | 0.8 kg (18.6%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt    | 1 kg (23.3%)   | 81 %       | 8   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Hallertau   | 20 g  | 60 min | 4.5 %      |
| Gotowanie                 | Hallertau   | 10 g  | 20 min | 4.5 %      |
| Gotowanie                 | Iunga       | 10 g  | 15 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Amora Pręta | 20 g  | 3 min  | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa             | Typ        | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|-------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM50 Kłosy Kansas | Pszeniczne | Płynne | 40 ml | Fermentum Mobile |