

## pszenica 22 litry

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **6.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny          | 3 kg (62.5%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Pilzneński          | 1.5 kg (31.3%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.3 kg (6.3%)  | 75 %       | 150 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tradition | 30 g  | 50 min | 5.5 %      |