

## #19 PszeBas

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **11**
- SRM **6.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4.8 kg (76.2%)	85 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.1 kg (1.6%)	80 %	39
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (15.9%)	80 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.4 kg (6.3%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Tradition 2013	15 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Archer 2014	5 g	60 min	4.3 %
Gotowanie	Archer 2014	15 g	20 min	4.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM40 Pszenciczny Łan	Pszenciczne	Płynne	30 ml	---