

## 2 pszeniczne

---

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **12**
- SRM **4.1**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.4 kg (9.1%)	78 %	20
Ziarno	Wheat Blanc - Castle Malting	2 kg (45.5%)	78 %	5.5
Ziarno	Castle Malting - Pilznieński 2-rzędowy	2 kg (45.5%)	80 %	3.5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Spalt	15 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Tettnang	10 g	15 min	4 %

### Drożdże

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