

# CZARNA PSZENICA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **36.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (42.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (48.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.5 kg (9.6%)	70 %	1000

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	6 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Whirlpool	Cascade	15 g	80 min	6 %
Whirlpool	Citra	25 g	80 min	12 %
Whirlpool	Chinook	35 g	80 min	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---