

# Kveikowa Pszenica

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **30**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (48.8%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (48.8%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (2.4%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Na zimno	mosaic	10 g	0 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik #18	Ale	Gęstwa	10 ml	brak

## Notatki

- Przy rozlewie- część butelek bez dodatków - glukoza do refermentacji  
kilka butelek z domowym syropem malinowym do refermentacji  
kilka butelek słodzik + syrop malinowy  
kilka butelek słodzik +glukoza  
13 kwi 2020, 18:44