

## Mała pszenica

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **18**
- SRM **4.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.8 kg (62.5%)	60 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (34.7%)	60 %	4
Ziarno	Żytni	0.08 kg (2.8%)	75 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	10 %
Whirlpool	Sterling	10 g	0 min	4.5 %
Na zimno	Lomik	10 g	2 dni	3.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Pszeniczne	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Curacao 5 g	5 g	Fermentacja cicha	2 dni

### Notatki

- Zlane 6.10  
6 paź 2018, 14:10