

## Piwo Weselne (Blanche)

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **28**
- SRM **3.2**
- Styl **Blonde Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (58.8%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (11.8%)	75 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (11.8%)	70 %	2
Ziarno	Łuska ryżowa	0.5 kg (5.9%)	--- %	---
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (11.8%)	80 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Huell Melon	40 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Huell Melon	50 g	15 min	7.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Blanche	Pszeniczne	Suche	20 g	Brewferm

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	30 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Skórka pomarańczy / cytryny	30 g	Gotowanie	10 min