

## Przenica

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **32**
- SRM **5.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	3.5 kg (53.4%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (38.1%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (7.6%)	75 %	30
Ziarno	słód zakwaszający	0.06 kg (0.9%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	20 g	10 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	15 g	2 dni	9.5 %