

## przenica z chmielem belma

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **36**
- SRM **8.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### 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 **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.1 kg (42.3%)	82 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (38.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (3.8%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.2 kg (7.7%)	77 %	97
Ziarno	Rye, Flaked	0.1 kg (3.8%)	78.3 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.1 kg (3.8%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	belma	10 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	belma	10 g	20 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	belma	10 g	5 min	9.4 %
Na zimno	belma	20 g	3 dni	9.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	5.5 g	Mauribrew