

## Przeniczne

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **51**
- SRM **5.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński  | 3 kg (50%) | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 3 kg (50%) | 81 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g  | 25 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g  | 5 min  | 15.5 %     |
| Na zimno  | Citra                  | 60 g  | 4 dni  | 12 %       |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski)      | 30 g  | 5 min  | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa                            | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------------------|------------|-------|-------|--------------|
| Gozdawa - BW11<br>Bavarian Wheat | Pszeniczne | Suche | 10 g  | Gozdawa      |

### Dodatki

| Typ  | Nazwa        | Ilość | Użyto do   | Czas |
|------|--------------|-------|------------|------|
| Inne | Łuska ryżowa | 300 g | Zacieranie | ---  |