

# Przeniczno-owsiane GW1

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **25**
- SRM **4.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Briess - Wheat Malt, Red	2 kg (44.4%)	81 %	5
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (44.4%)	80 %	7
Ziarno	Oats, Malted	0.5 kg (11.1%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Pszeniczne	Suche	10 g	Safale

## Notatki

- Burzliwa - 22 stopnie 3 tygodnie  
Cicha - 22 stopnie 1 tydzień  
Refermentacja w butelce.  
22 sie 2018, 14:42