

# Pshenica

---

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **15**
- SRM **3.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (63.8%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (21.3%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.3 kg (6.4%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (6.4%)	79 %	10
Ziarno	Zakwaszający	0.1 kg (2.1%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
T-58	Pszeniczne	Suche	11 g	Fermentis