

## pszen

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **14**
- SRM **3.4**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                 | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno  | Pilznieński           | 2 kg (50%) | 81 %       | 4   |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 2 kg (50%) | 75 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 60 min | 4 %        |