

# PSZENICA #10 AMERICAN

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **41**
- SRM **3.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **402.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **517.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Weyermann	50 kg (43.5%)	80.5 %	3.5
Ziarno	Pszeniczny Weyermann	50 kg (43.5%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	15 kg (13%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	150 g	60 min	17.2 %
Whirlpool	Citra	1250 g	15 min	12 %
Whirlpool	Centennial	1250 g	15 min	11 %
Na zimno	Citra BIO	2500 g	3 dni	12 %
Na zimno	Centennial	2500 g	3 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP300	Pszeniczne	Płynne	2000 ml	White Labs

## Notatki

- Zgłoszenie 12°P  
26 cze 2024, 18:21