

# Pszenica

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **17**
- SRM **3.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.63 kg (13.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (54%)	80 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1.25 kg (27%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (5.4%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	60 min	4 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	10 min