

# Pszenica

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **33**
- SRM **5.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (28.3%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (18.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2.6 kg (49.1%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.8%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cashmere	20 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	El Dorado	20 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	30 g	1 min	15 %
Na zimno	El Dorado	40 g	5 dni	15 %
Na zimno	Sabro	40 g	3 dni	15 %
Na zimno	Cashmere	30 g	5 dni	8.8 %
Whirlpool	Cashmere	10 g	5 min	8.8 %