

# pszenica

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **11**
- SRM **3.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (40%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	3.3 kg (60%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	12.5 g	20 min	3.8 %
Gotowanie	Perle	8 g	20 min	8.4 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	12.5 g	5 min	3.8 %
Gotowanie	Perle	15 g	5 min	8.4 %
Gotowanie	Perle	2 g	75 min	8.4 %