

## pszenica

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **67 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (47.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (47.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (4.8%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	25 g	60 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sladek	15 g	20 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sladek	15 g	7 min	6 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	20 g	5 dni	4.5 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	10 g	Gozdawa