

# Pszenica 16.02.2023

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **33**
- SRM **7.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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	Pszeniczny	2.25 kg (40.9%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	3.25 kg (59.1%)	80 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	28 g	60 min	11.1 %
Whirlpool	Chinook	12 g	0 min	7.6 %
Whirlpool	Willamette	12 g	0 min	5 %
Na zimno	Chinook	11 g	7 dni	7.6 %
Na zimno	Willamette	11 g	7 dni	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Pszeniczne	Suche	11.5 g	safale