

# Pszenica

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **49**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (59.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (25.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (13.6%)	85 %	3
Ziarno	Special B Malt	0.1 kg (1.7%)	65.2 %	315

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15 %
Gotowanie	Centennial	25 g	15 min	9.4 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	9.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Do Weizena-bananowe	Ale	Suche	11.5 g	Safbrew