

## pszenica

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **16**
- SRM ---
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	pszeniczny	3.4 kg (100%)	99 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gestwa	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	aus