

# Pszenica

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **25**
- SRM **3.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.25 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.25 kg (50%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	5 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	15 min	12 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosy Kansas	Pszeniczne	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile