

## Pszenica 3

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **15**
- SRM **8.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **46 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	6 kg (48%)	83 %	5
Ziarno	Słód PILZNEŃSKI Viking Malt	5.5 kg (44%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	1 kg (8%)	79 %	130

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12.8 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Kolendra 15g	30 g	Gotowanie	10 min