

## Pszenica #3

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **7**
- SRM **3.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **402.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **517.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	50 kg (43.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	50 kg (43.5%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	15 kg (13%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	100 g	60 min	17.2 %