

# Pszenica

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **30**
- SRM **9.4**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (14.3%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	4 kg (57.1%)	82 %	5
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	1 kg (14.3%)	74 %	79
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (14.3%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	50 g	60 min	7.1 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	45 ml	Fermentum Mobile