

## Pszenica

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **184**
- SRM ---

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 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 (66.7%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (33.3%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	100 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	12.2 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	50 g	30 min	7.6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	30 min	12.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis