

PSZENICA #7

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **11**
- SRM **3.2**
- Styl **Witbier**

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 **420 L**
- Całkowita objętość zacieru **540 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	50 kg (41.7%)	81 %	3.5
Ziarno	Pszenica niesłodowana	60 kg (50%)	75 %	3
Ziarno	Enzymatyczny Viking	10 kg (8.3%)	76 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	190 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Kolendra	600 g	0 min	1 %
Whirlpool	Curacao zimny whirl.	500 g	0 min	1 %
Whirlpool	Skórka pomarańczy zimny whirl.	1800 g	0 min	1 %