

## Pszeniczak replay

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **33**
- SRM **4.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2.5 kg (55.6%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (44.4%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lemon drop	15 g	10 min	4.6 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Palisade	6 g	10 min	6.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	9 g	10 min	4 %
Gotowanie	Marynka	20 g	45 min	8.8 %