

## pszeniczka

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **15**
- SRM **4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (48.8%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (48.8%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.1 kg (2.4%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	8 g	60 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	15 g	5 min	2 %