

## Pszeniczna 14

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **69**
- SRM **4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Pszeniczny	2.5 kg (55.6%)	85 %	4
Płynny ekstrakt	Pilzneński	1.7 kg (37.8%)	81 %	4
Płynny ekstrakt	Karmelowy	0.1 kg (2.2%)	75 %	59
Cukier	Cukier trzcinowy	0.2 kg (4.4%)	90 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga-goryczkowy	40 g	60 min	11 %
Gotowanie	Simcoe-uniwersalny	20 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Centennial-uniwersalny	10 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Palisade	10 g	10 min	7.5 %
Gotowanie	Vic Secret	20 g	5 min	16.3 %
Gotowanie	Vic Secret	40 g	0 min	16.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-33	Pszeniczne	Gęstwa	30 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Platki owsiane blysk.	300 g	Gotowanie	20 min
Czynnik do wody	Calcium Chloride	10 g	Gotowanie	20 min
Czynnik do wody	CaSO4 (gips piwowarski)	10 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	60 min