

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 |