

## Pszeniczna 16

- Gęstość **19.8 BLG**
- ABV **8.7 %**
- IBU **117**
- SRM **6.7**
- 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	1.7 kg (28.8%)	85 %	4
Płynny ekstrakt	Pilzneński	3.4 kg (57.6%)	81 %	4
Płynny ekstrakt	Karmelowy	0.6 kg (10.2%)	75 %	59
Cukier	Cukier trzcinowy	0.2 kg (3.4%)	90 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus-goryczkowy	40 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus-goryczkowy	20 g	45 min	15.5 %
Gotowanie	Palisade	20 g	20 min	7.5 %
Gotowanie	Vic Secret	30 g	15 min	16.3 %
Gotowanie	Palisade	15 g	10 min	7.5 %
Gotowanie	Chinook	15 g	10 min	13 %
Gotowanie	Palisade	15 g	5 min	7.5 %
Gotowanie	Chinook	15 g	5 min	13 %
Na zimno	Citra	30 g	10 dni	12 %
Na zimno	Palisade	30 g	10 dni	7.5 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Platki owsiane blysk	400 g	Gotowanie	20 min
Czynnik do wody	Calcium Chloride	10 g	Gotowanie	0 min
Czynnik do wody	CaSO4 (gips piwowarski)	5 g	Gotowanie	0 min