

## Pszeniczne 12

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **56**
- SRM **2.9**
- Styl **Witbier**

### 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 (73.5%)	85 %	4
Płynny ekstrakt	Pilzneński	0.8 kg (23.5%)	81 %	4
Cukier	Cukier	0.1 kg (2.9%)	90 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus-goryczkowy	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Equinox-aromatyczny	15 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo-aromatyczny	15 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Equinox-aromatyczny	15 g	5 min	13.1 %
Gotowanie	Amarillo-aromatyczny	15 g	0 min	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-33	Pszeniczne	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Platki owsiane blysk.	200 g	Gotowanie	20 min
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	Curacao	10 g	Gotowanie	0 min
Czynnik do wody	Calcium Chloride	3 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	CaSO4 (gips piwowarski)	10 g	Gotowanie	60 min