

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 |