

## Pszeniczne

---

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **16**
- SRM **4.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **58 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6.4 kg (44.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	5.5 kg (37.9%)	81 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.5 kg (3.4%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	2.1 kg (14.5%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	50 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	50 g	20 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safeale s-33	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis