

## Pszeniczne

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **29**
- SRM **4.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (47.6%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (47.6%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (4.8%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	12 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	6 %