

## pszeniczne

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **4.2**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (59.1%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (18.2%)	79 %	10
Ziarno	Pilzneński	0.4 kg (18.2%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (4.5%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	4.5 g	60 min	13 %
Gotowanie	Sybilla	17 g	20 min	6.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	200 ml	---