

## 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 | ---          |