

## pszeniczne 2

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **15**
- SRM **4.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (20.8%)	81 %	4
Ziarno	pszeniczny jasny Viking Malt	3 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	Colorado Crystal 10°L Malt	0.5 kg (10.4%)	80 %	20
Ziarno	Colorado Honing	0.3 kg (6.3%)	80 %	12

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	30 g	10 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale