

## Pszeniczne II

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **9**
- SRM **5.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód PILZNEŃSKI Viking Malt	5.4 kg (48.6%)	80 %	4
Ziarno	Słód PSZENICZNY STRZEGOM Viking Malt	5.2 kg (46.8%)	82 %	5
Ziarno	Słód KARMELOWY PSZENICZNY Viking Malt	0.5 kg (4.5%)	70 %	75

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BREWGO WHEAT	Pszeniczne	Gęstwa	350 ml	---