

## Pszeniczne na zimno

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **15**
- SRM **3.3**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	5 kg (50%)	80 %	3
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (30%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (20%)	82 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Citra	100 g	14 dni	13.7 %
Gotowanie	Savinjski Golding	50 g	60 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	8 min	13.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - BW11 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	10 g	Gozdawa