

# Pszeniczne nowe drożdże

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **11**
- SRM **3.2**
- Styl **American Brown Ale**

## 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 **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (23.1%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (23.1%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	3.5 kg (53.8%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	10 g	45 min	15.8 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	15 min	6.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- 40L  
7 lis 2024, 18:43