

# Pszenicznik

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **14**
- SRM **4.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

## Kroki

- Temp **67.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67.5C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (39.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.5 kg (49%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (9.8%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.1 kg (2%)	79 %	130

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	11 g	---