

# PSZENICZNIK

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **22**
- SRM **3.8**
- Styl **Witbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (36.4%)	83 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	1 kg (18.2%)	79 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Huell Melon	20 g	30 min	7 %
Gotowanie	Crystal	20 g	30 min	4.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	20 g	5 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Crystal	30 g	5 min	4.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
k97	Pszeniczne	Suche	22 g	fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	200 g	Gotowanie	60 min