

PSZENICZNIK

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU ---
- SRM **4.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszoniczny | 5 kg (62.5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (25%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Carahell | 0.5 kg (6.3%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Płatki orkiszowe | 0.5 kg (6.3%) | 80 % | 4 |