

## pszenn

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **36**
- SRM **4.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny       | 2.5 kg (51.5%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Colorado Crystal | 0.15 kg (3.1%) | 80 %       | 20  |
| Ziarno | Colorado Honing  | 1.5 kg (30.9%) | 80 %       | 12  |
| Ziarno | Pilzneński       | 0.7 kg (14.4%) | 81 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do   | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie  | Sybilla           | 30 g  | 10 min | 3.5 %      |
| Gotowanie  | Marynka           | 35 g  | 40 min | 10 %       |
| Zacieranie | Lublin (Lubelski) | 35 g  | 10 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|------------|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Pszeniczne | Gęstwa | 200 ml | ---          |