

# PSZENNA PANNA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **41**
- SRM **9.1**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                               | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny | 3.4 kg (100%) | 80 %       | 30  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka           | 20 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 30 min | 4 %        |
| Gotowanie | Chinook           | 15 g  | 10 min | 13 %       |
| Gotowanie | Citra             | 15 g  | 5 min  | 12 %       |

## Drożdże

| Nazwa         | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|-------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11 g  | Safbrew      |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa                      | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|----------------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Skórka gorzkiej pomarańczy | 30 g  | Gotowanie | 10 min |