

# Szczecińskie

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **27**
- SRM **11.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny ciemny	4.5 kg (42.1%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (23.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (23.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	1 kg (9.3%)	70 %	49
Ziarno	Cara I	0.2 kg (1.9%)	70 %	900

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	100 g	60 min	4 %
Gotowanie	Marynka	40 g	10 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM40 Pszeniczny łan	Ale	Płynne	20 ml	FM

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	melasa	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Owoce jałowca	50 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Imbir	50 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Imbir	40 g	Fermentacja cicha	5 dni
Przyprawa	Sól	10 g	Fermentacja cicha	5 dni