

## Warsztatowe pszeniczne

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **34**
- SRM **4.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (41.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (8.3%)	79 %	22

### Chmiele

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