

## #54 Piwo na "M"

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **37**
- SRM **15.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy Pale Ale	2.55 kg (60%)	70.5 %	45
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (40%)	70.5 %	60

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria DE 2018 granulát	20 g	60 min	7.9 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria DE 2018 granulát	20 g	30 min	7.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria DE 2018 granulát	20 g	10 min	7.9 %
Na zimno	Mandarina Bavaria DE 2018 granulát	90 g	5 dni	7.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłósy Kansas	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile