

## #47 Mazer w kłosach zbóż

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **11.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                         | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------------------------|--------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny    | 2.4 kg (50%) | 70 %       | 45  |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt pszeniczny jasny | 2.4 kg (50%) | 70 %       | 20  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Rakau NZ 2018 granulat | 8 g   | 30 min | 9.3 %      |
| Gotowanie                 | Waimea NZ 2016 szyszka | 8 g   | 30 min | 17.1 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Rakau NZ 2018 granulat | 8 g   | 10 min | 9.3 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Waimea NZ 2016 szyszka | 8 g   | 10 min | 17.1 %     |
| Na zimno                  | Rakau NZ 2018 granulat | 34 g  | 5 dni  | 9.3 %      |
| Na zimno                  | Waimea NZ 2016 szyszka | 54 g  | 5 dni  | 17.1 %     |

### Drożdże

| Nazwa             | Typ        | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|-------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM50 Kłosa Kansas | Pszeniczne | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |

### Notatki

- 30g Waimea do innego piwa.  
*12 cze 2019, 11:55*