

## #6 Pszenica+Citra+Owies+PaleAle

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **45**
- SRM **1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **1.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (79.1%)	80 %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (9.3%)	--- %	---
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.25 kg (11.6%)	80 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	22 g	10 min	12.5 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale WB-06	Pszeniczne	Suche	6 g	---