

# Amen

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **24**
- SRM **9.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (100%)	80 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6 %
Gotowanie	Citra	5 g	0 min	12 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	6 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

## Notatki

- Dodanie drożdzy 11.02.18  
Ok. 13.9 blg.  
11 lut 2018, 19:52