

## Cos jak pszenica

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **2.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	słód bursztynowy	3 kg (78.9%)	73 %	---
Suchy ekstrakt	ekstrakt pszeniczny	0.5 kg (13.2%)	100 %	---
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.3 kg (7.9%)	70 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	15 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	40 min	7.8 %
Gotowanie	Tradition	25 g	25 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	25 g	1 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Pszeniczne	Suche	11.5 g	---