

## Imieninowe

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **46**
- SRM **8.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt zero	4 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Viking	1 kg (16.7%)	82 %	5
Ziarno	Viking melanoidynowy	1 kg (16.7%)	75 %	60

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra Browamator	30 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---