

## Kłosy kansas

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **29**
- SRM **3.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa      | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.5 kg (50%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny | 2.5 kg (50%) | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Lotus | 15 g  | 45 min | 15 %       |
| Gotowanie                 | Lotus | 10 g  | 15 min | 15 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 15 g  | 1 min  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa             | Typ        | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|-------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM50 Kłosy Kansas | Pszeniczne | Płynne | 50 ml | Fermentum Mobile |