

## lekka pszenica i kwaśne owoce

---

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **16**
- SRM **3.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (41.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (25%)	81 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (20%)	85 %	3
Ziarno	Zakwaszający pH	0.8 kg (13.3%)	85 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	10 min	9.5 %