

## Letni smak

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **25**
- SRM **4.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.3 kg (41.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (32.3%)	79 %	10
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.5 kg (16.1%)	80 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (9.7%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	50 min	10.6 %
Gotowanie	Książęcy	15 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta	10 g	1 min	11.2 %
Na zimno	Amora Preta	20 g	1 dni	11.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	20 g	Butelkowanie	---