

## Pani Olga

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **34**
- SRM **11.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (46.2%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (46.2%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy pszeniczny	0.14 kg (3.8%)	80 %	60
Płynny ekstrakt	ekstrakt kukurydziany	0.14 kg (3.8%)	80 %	70

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	13 g	60 min	7 %
Gotowanie	Perle	5 g	30 min	7 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	8 g	15 min	14.2 %
Gotowanie	Cascade	3 g	15 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	10 min	11.8 %
Gotowanie	Cascade	5 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	5 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	5 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	5 g	5 min	6 %
Na zimno	Citra	19 g	10 dni	14.2 %
Na zimno	Perle	24 g	10 dni	7 %
Na zimno	Amarillo	20 g	10 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis