

## Rosomak w pszenicy II

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **30**
- SRM **3.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (50%)	82 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (25%)	82 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (25%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Gotowanie	Chinook	25 g	0 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Na zimno	Chinook	25 g	3 dni	13 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Liście kaffiru	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Kolendra	15 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Skórki limonki	10 g	Butelkowanie	---