

## San Diego

- Gęstość **11.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **8.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Strzegom pszeniczny	1.7 kg (43.6%)	81 %	6
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (43.6%)	81 %	26
Płynny ekstrakt	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (12.8%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	13 g	60 min	15.5 %
Na zimno	Equinox	30 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Cascade	30 g	5 dni	6 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	25 min	8.8 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	8.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---