

Wujek Sam 2

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **13.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (48.6%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy jasny	1.8 kg (51.4%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	3 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	3 min	9.5 %
Na zimno	Citra	40 g	5 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.6 g	Gozdawa