

# Wujek Sam

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **21**
- SRM **12.2**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **23.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (50%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	80 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	13.6 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	1 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	1 min	8.1 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	13.6 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	8.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - US West Coast	Ale	Gęstwa	100 ml	Gozdawa