

# X

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **23**
- SRM **3.8**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2.2 kg (50%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	5 g	1 min	6 %
Na zimno	Cascade	40 g	7 dni	6 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	33 g	ferentis