

## Xo

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **24**
- SRM **7.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.52 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

### Kroki

- Temp **48 C**, Czas **0 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.9 L** wody do zacierania do **53.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **48C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **26.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (54.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (36.4%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.5 kg (9.1%)	79 %	130

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Jarrylo	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Jarrylo	20 g	0 min	15 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %
Na zimno	Jarrylo	20 g	7 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Gozdawa Fruit Blanche	Pszeniczne	Suche	10 g	Gozdawa
--------------------------	------------	-------	------	---------