

## ANZAW

- Gęstość **11.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny             | 1.9 kg (45.2%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Pilzneński             | 2 kg (47.6%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 0.3 kg (7.1%)  | 74 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Waimea     | 3 g   | 60 min | 17 %       |
| Gotowanie | Enigma     | 3 g   | 60 min | 17.2 %     |
| Gotowanie | Waimea     | 7 g   | 10 min | 17 %       |
| Gotowanie | Enigma     | 7 g   | 10 min | 17.2 %     |
| Gotowanie | Rakau      | 10 g  | 10 min | 9.5 %      |
| Gotowanie | Vic Secret | 10 g  | 10 min | 16.1 %     |
| Gotowanie | Waimea     | 15 g  | 1 min  | 17 %       |
| Gotowanie | Enigma     | 15 g  | 1 min  | 17.2 %     |
| Gotowanie | Rakau      | 15 g  | 1 min  | 9.5 %      |
| Gotowanie | Vic Secret | 15 g  | 1 min  | 16.1 %     |
| Na zimno  | Waimea     | 15 g  | 7 dni  | 17 %       |

|          |            |      |       |        |
|----------|------------|------|-------|--------|
| Na zimno | Enigma     | 15 g | 7 dni | 17.2 % |
| Na zimno | Rakau      | 15 g | 7 dni | 9.5 %  |
| Na zimno | Vic Secret | 15 g | 7 dni | 16.1 % |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis    |