

AW 2

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **26**
- SRM **3.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (41.7%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (52.1%)	81 %	4
Ziarno	owsiany	0.3 kg (6.3%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	20 min	11 %
Whirlpool	Idaho Gem	50 g	1 min	13.7 %
Whirlpool	Equinox	50 g	1 min	13.1 %
Na zimno	idahp gem i equanot	100 g	2 dni	1 %