

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
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj 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 | Pszoniczny | 1.9 kg (45.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Pilzński | 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 |