

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	Pilznieński	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