

# Auckland

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **4.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2.6 kg (48.1%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.6 kg (48.1%)	80 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (3.7%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Kohatu	50 g	7 dni	6.6 %
Gotowanie	Kohatu	20 g	60 min	6.6 %
Gotowanie	Kohatu	5 g	15 min	6.6 %
Gotowanie	Kohatu	10 g	10 min	6.6 %
Gotowanie	Kohatu	10 g	5 min	6.6 %
Gotowanie	Kohatu	5 g	0 min	6.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	truskawki	1500 g	Fermentacja cicha	---