

**aw**

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **36**
- SRM **3.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### **Rozmiar warki**

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### **Zacieranie**

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### **Surowce fermentujące**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Ekstrakcja</b>	<b>EBC</b>
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (45.5%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny2,2	2.5 kg (45.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

### **Chmiele**

<b>Użyto do</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Czas</b>	<b>Alfa kwasy</b>
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	kolibri	15 g	15 min	4.8 %
Gotowanie	styrian wolf	20 g	10 min	13.1 %