

## AW

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **24**
- SRM **5.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszonczny           | 2 kg (44.4%)   | 85 %       | 18  |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (55.6%) | 80 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra      | 15 g  | 30 min | 12.9 %     |
| Gotowanie | Citra      | 15 g  | 2 min  | 12.9 %     |
| Gotowanie | Lemon drop | 20 g  | 2 min  | 4.6 %      |
| Gotowanie | Azacca     | 20 g  | 2 min  | 14.3 %     |
| Gotowanie | Mosaic     | 25 g  | 2 min  | 12.3 %     |