

## 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	Pszoniczny	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 %