

## AW 3.0

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **23**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.7 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **666 min**
- Temp **78 C**, Czas **25 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **666 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.1 kg (49.4%)	80 %	5
Ziarno	Castle Malting Wheat Blanc	2 kg (47.1%)	83 %	5.5
Ziarno	torrefied wheat	0.15 kg (3.5%)	72 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	15 g	50 min	6.9 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	15 min	10.4 %
Gotowanie	Cascade	35 g	0 min	6.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Pożywka vitamin combi	5 g	Gotowanie	8 min