

## AW

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **17**
- SRM **3.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	1.1 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.1 kg (50%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	2.5 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	7 g	5 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	denali	7 g	5 min	14 %
Whirlpool	Mosaic	10.5 g	0 min	10 %
Whirlpool	denali	10.5 g	0 min	14 %
Na zimno	Mosaic	28.5 g	3 dni	10 %
Na zimno	denali	28.5 g	3 dni	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Gęstwa	500 ml	White Labs
--------------------------------	-----	--------	--------	------------

### Notatki

- Ew. zamień denali na citre. Jeśli denali - szmata  
*15 lis 2017, 15:39*