

## Aw Farmer

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **37**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.9 kg (55.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (44.1%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	8 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	15 min	12 %
Na zimno	Amarillo	15 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	10 g	5 dni	13.2 %