

## AW II

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **40**
- SRM **3.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **25.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Extra Crisp	3 kg (60%)	83 %	4
Ziarno	Pszeniczny Steinbach	2 kg (40%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	60 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	15 min	7.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	75 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	75 g	1 min	7.4 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	7.4 %
Na zimno	Galaxy	50 g	3 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Gęstwa	150 ml	---