

AW

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **31**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 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 **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (54.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (45.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	9 g	45 min	7.4 %
Gotowanie	Citra	8 g	10 min	12.5 %
Gotowanie	Mosaic	8 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - German Ale	Ale	Płynne	1200 ml	Wyeast Labs