

# AWA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **2.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **50 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **50.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **46C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Wysładzaj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (40%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (20%)	75 %	3
Ziarno	Pilzneński	2 kg (40%)	--- %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	20 min	10 %
Gotowanie	Chinook	50 g	5 min	13 %
Gotowanie	Cascade	50 g	3 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Płynne	125 ml	Fermentum Mobile