

# AWizo

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **11.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **5 min**
- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (36.4%)	81 %	3
Ziarno	Sahti Strzegom	0.5 kg (9.1%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny podpiekany - toasted	2 kg (36.4%)	71.7 %	35
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (18.2%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	50 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	5 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	7 g	5 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Lager	Lager	Gęstwa	100 ml	---

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Curacao	20 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	15 min