

AWx3 Equinox

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **4.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 2.5 kg (50%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 2.5 kg (50%) | 85 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|--------------|--------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Enigma (AUS) | 12.5 g | 60 min | 17.2 % |
| Gotowanie | Equinox | 15 g | 10 min | 13.1 % |
| Na zimno | Equinox | 35 g | 3 dni | 13.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |