

Weselne AW

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **3.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **77 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **77 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (37%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (37%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1.4 kg (25.9%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	20 min	13.3 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	10 min	9.3 %
Whirlpool	Citra	30 g	30 min	12.3 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	30 min	22.8 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	10 %
Na zimno	Citra	15 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis