

POLISH WHEAT 10 BLG # 79

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **37**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.3 kg (65.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.1 kg (31.4%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (2.9%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella PH	20 g	60 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta PH	30 g	10 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Zibi PH	10 g	10 min	10.3 %
Na zimno	Zibi PH	25 g	4 dni	10.3 %
Na zimno	Amora Preta PH	25 g	4 dni	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	600 ml	Fermentum Mobile
-----------------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	epsom	5 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy	5 g	Zacieranie	85 min