

## Polish Wheat

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Viking Pale Ale malt       | 2 kg (38.1%)   | 80 %       | 5   |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana      | 0.8 kg (15.2%) | 75 %       | 3   |
| Ziarno  | Pszeniczny                 | 2 kg (38.1%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno  | Płatki pszeniczne          | 0.25 kg (4.8%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno  | Caramel/Crystal Malt - 40L | 0.2 kg (3.8%)  | 74 %       | 100 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka | 20 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | lunga   | 20 g  | 10 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Oktawia | 35 g  | 0 min  | 7.1 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | lunga   | 35 g  | 0 min  | 11 %       |

### Drożdże

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