

## Polish Wheat SH

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **16**
- 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 **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

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

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Wheat Malt | 3 kg (60%) | 85 %       | 5   |
| Ziarno | Pilzneński                  | 2 kg (40%) | 81 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | tomyski | 20 g  | 60 min | 2.8 %      |
| Gotowanie | tomyski | 40 g  | 30 min | 2.8 %      |
| Whirlpool | tomyski | 40 g  | 5 min  | 2.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 150 ml | Fermentum Mobile |