

Polska Pszenica #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **24**
- SRM **4.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	piłzeński Viking Malt	1.9 kg (42.2%)	80 %	5
Ziarno	pszeniczny Viking Malt	1.9 kg (42.2%)	81 %	5
Ziarno	płatki owsiane	0.4 kg (8.9%)	75 %	3
Ziarno	karmelowy 30 - Viking Malt	0.3 kg (6.7%)	75 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia (PL) - granulát	5 g	25 min	7.8 %
Gotowanie	Junga (PL) - granulát	5 g	25 min	12.5 %
Gotowanie	Sybilla (PL) - granulát	5 g	25 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Junga (PL) - granulát	15 g	7 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla (PL) - granulát	15 g	7 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia (PL) - granulát	15 g	7 min	7.8 %

Whirlpool	Junga (PL) - granulát	20 g	10 min	12.5 %
Whirlpool	Sybilla (PL) - granulát	20 g	10 min	6.5 %
Whirlpool	Oktawia (PL) - granulát	20 g	10 min	7.8 %
Na zimno	Sybilla (PL) - granulát	25 g	7 dni	6.5 %
Na zimno	Oktawia (PL) - granulát	25 g	7 dni	7.8 %

Drożdże

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