

## Polska Pszenica

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **3.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny          | 2.5 kg (38.5%) | 70 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (30.8%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne   | 1.4 kg (21.5%) | 70 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane      | 0.2 kg (3.1%)  | 70 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki jęczmienne   | 0.4 kg (6.2%)  | 70 %       | --- |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | lunga   | 25 g  | 60 min | 9.8 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Oktawia | 10 g  | 0 min  | 7.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|---------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 1000 ml | FM           |

### Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ             | Nazwa    | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------------|----------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | curacao  | 20 g  | Gotowanie | 10 min |
| Inne            | Wirflock | 0.1 g | Gotowanie | 10 min |

## Notatki

- Warka 21-07-2019 gęstość przed gotowaniem 11 blog. Płatki ryżowe 100 g na MO.  
Trochę tabletki wirflock na 10 minut.  
Prawdopodobnie na cichą podzielę na dwie Warki i do jednej pójda truskawki na cichą.  
23-07-2019 5 blg fermentacja w 30 c.  
24-07-2019- 5 blg  
Zlane na cichą pobrana gęstwa 2019-07-29  
Dodane do 11 l 700 g truskawek 2019-07-30  
2019-08-01 do drugiego fermentora 11 l 30 g Styrian Golding i 30 Styrian Cardinal lubelski 20g Amarillo 10 g.  
2019-08-06 do butelek plus 65 g glukozy  
21 lip 2019, 12:32