

Polska Pszenica #2 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **22**
- SRM **3.1**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzeński Soufflet	2.5 kg (64.1%)	80 %	4
Ziarno	pszeniczny Soufflet	1 kg (25.6%)	80 %	5
Ziarno	płatki orkiszowe pełnoziarniste błyskawiczne	0.4 kg (10.3%)	70 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Oktawia (Polishhops) - granulát	5 g	100 min	8.4 %
Gotowanie	Oktawia (Polishhops) - granulát	10 g	20 min	8.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia (Polishhops) - granulát	85 g	3 min	8.4 %
Na zimno	Oktawia (Polishhops) - granulát	100 g	3 dni	8.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	4 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	kwas fosforowy 75% zacier	5 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	kwas fosforowy 75% wysładzanie	2 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	mech irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min
Inne	siarczan cynku	2 g	Gotowanie	0 min