

Polska Pszenica

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **30**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Malteurop	2.7 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny Malteurop	2.7 kg (50%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	chinook PL	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	lunga	7 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	chinook PL	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	lunga	10 g	15 min	12.9 %
Gotowanie	Chinook	20 g	0 min	13 %
Gotowanie	lunga	20 g	0 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fm55 Zielone wzgórze	Ale	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile