

Polska pszenica IV

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **20**
- SRM **3.8**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **70C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (70.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (17.5%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.8%)	85 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.2 kg (3.5%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomyski	50 g	60 min	4 %
Whirlpool	Tomyski	50 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP840 - American Lager Yeast	Lager	Płynne	250 ml	White Labs