

# Polska Pszenica Single Hop

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **15**
- SRM **4.5**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.5 kg (50%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	ABIS	20 g	30 min	5 %
Gotowanie	ABIS	20 g	5 min	5 %
Whirlpool	ABIS	20 g	10 min	5 %
HOP STAND 20min.- 78-72				
Na zimno	ABIS	40 g	2 dni	5 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirflok	0.5 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

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

- Fermentacja od 16-(4 dni) potem powoli wzrost o 0,5 dziennie, aż do 20. Po 14 dniach na cichą, chmielenie na zimno 2 dni w 20C, cold crash - 0- 5C.  
*15 sie 2020, 16:05*