

# POLSKA PSZENICZA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                             | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 2 kg (46.5%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny        | 2 kg (46.5%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Karmelowy Czerwony                | 0.3 kg (7%)  | 75 %       | 30  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga   | 15 g  | 20 min | 11 %       |
| Gotowanie | Oktawia | 15 g  | 20 min | 7.8 %      |
| Gotowanie | lunga   | 15 g  | 5 min  | 11 %       |
| Gotowanie | oktavia | 15 g  | 5 min  | 7.8 %      |
| Whirlpool | Oktawia | 20 g  | 20 min | 7.8 %      |
| Whirlpool | lunga   | 20 g  | 20 min | 11 %       |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 10 g  | fermentis    |

## Notatki

- fermentacja burzliwa 12dni Rozlew  
20 cze 2017, 19:31