

PszePOL

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **22**
- SRM **4.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (44.4%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Eraclea Pilsner	1 kg (22.2%)	81 %	4
Ziarno	Chevalier Heritage	1 kg (22.2%)	81 %	6.5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (6.7%)	60 %	3
Ziarno	Cookie Viking	0.2 kg (4.4%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Zula	75 g	5 min	9.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta	15 g	15 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Vermelho	15 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	15 g	15 min	7 %
Whirlpool	Zula	25 g	0 min	9.6 %
Whirlpool	Amora Preta	15 g	0 min	9.8 %
Whirlpool	Vermelho	15 g	0 min	9.5 %

Whirlpool	Książęcy	15 g	0 min	7 %
Na zimno	Amora Preta	20 g	2 dni	9.8 %
Na zimno	Vermelho	20 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Książęcy	20 g	2 dni	7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar