

#3 Polish Wheat

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **4.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (52.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (35.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7%)	85 %	3
Ziarno	Carahell	0.3 kg (5.3%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	30 g	6 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	5 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	30 g	1 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	20 g	1 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	1 min	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---