

# A'la Polska Pszenica

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **36**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (67.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (16.9%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.8%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga 12,5%	20 g	60 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga 12,5%	10 g	15 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga 12,5%	10 g	10 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga 12,5%	10 g	5 min	12.5 %
Na zimno	Oktawia 7,8%	50 g	4 dni	7.8 %

## Drożdże

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