

# Homebrewing.pl - Polska Pszenica

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **29**
- SRM **3.4**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt - Słód pszeniczny	2 kg (50%)	80 %	6
Ziarno	Viking Malt - Pilznieński	2 kg (50%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	15 g	15 min	11 %
Gotowanie	lunga	30 g	1 min	11 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	1 min	7.1 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	2 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- Przy pierwszej przerwie po 30 minutach mieszam i ewentualnie podgrzewam do zadanej temperatury.  
Przy podgrzewaniu zacieru podnoszę temperaturę o 1C na minutę.  
Osiedzenie złoza przy filtracji jakieś 15 minut  
Woda do wysładzania ma temperaturę 70-80C.  
Przy wysładzaniu zawracam aż do osiągnięcia klarownej brzezki nie trwa więcej niż 30 minut.  
Podgrzewam z lekko uchyloną pokrywką  
Warze bez pokrywki.  
Schładzam do około 18C i w tej samej temperaturze przez 20 minut uwadniam drożdże.  
Po warzeniu filtracja chmielin przez worek filtracyjny 40L.  
Napowietrzanie łopatką na wiertarce jakieś 2 minuty.  
Fermentacja 14 dni w temperaturze 18-20C (dekantacja i rozlew)  
Nasylenie CO2 na poziomie 2.2  
*6 gru 2018, 07:45*