

# New Wave Polish Wheat Pale Ale

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **46**
- SRM **4.6**
- Styl **White IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Viking malt	2.75 kg (50%)	75 %	6
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.75 kg (50%)	75 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Oktawia	50 g	1 dni	7.1 %
Na zimno	Zula	50 g	3 dni	7.3 %
Na zimno	Izabella	50 g	3 dni	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	50 g	1 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	50 g	1 min	5.2 %
Gotowanie	lunga	30 g	20 min	11 %
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Jałowiec	75 g	Gotowanie	5 min