

# Polewik

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **18**
- SRM **8.7**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **120 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **70C**
- Wyszładzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński      | 2 kg (44.4%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne        | 1 kg (22.2%)   | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane           | 1 kg (22.2%)   | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Karmelowy żytni Strzegom | 0.5 kg (11.1%) | 75 %       | 150 |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Equinox    | 20 g  | 10 min | 12.8 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Rakau (NZ) | 20 g  | 10 min | 10.5 %     |
| Na zimno                  | Mosaic     | 25 g  | 6 dni  | 13.2 %     |
| Na zimno                  | Citra      | 25 g  | 6 dni  | 12.5 %     |
| Na zimno                  | Mosaic     | 25 g  | 3 dni  | 13.2 %     |
| Na zimno                  | Equinox    | 30 g  | 3 dni  | 12.8 %     |
| Na zimno                  | Citra      | 25 g  | 3 dni  | 12.5 %     |
| Na zimno                  | Rakau (NZ) | 30 g  | 3 dni  | 10.5 %     |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|              |     |       |      |     |
|--------------|-----|-------|------|-----|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | --- |
|--------------|-----|-------|------|-----|