

Polish Hops Wheat

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **20**
- SRM **4.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	2.5 kg (50%)	80.5 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.5 kg (50%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	15 g	30 min	8.4 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	10 min	8.4 %
Gotowanie	Izabella	15 g	10 min	5.8 %
Whirlpool	Oktawia	20 g	0 min	8.4 %
Whirlpool	Izabella	20 g	0 min	5.8 %
Whirlpool	Abis	20 g	0 min	6 %
Na zimno	Oktawia	30 g	2 dni	8.4 %
Na zimno	Izabella	30 g	2 dni	5.8 %
Na zimno	Abis	30 g	2 dni	6 %

Drożdże

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

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------