

# Polish Very Wheat NEIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **19**
- SRM **4.3**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.1 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	5.6 kg (71.8%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (15.4%)	60 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (12.8%)	61 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	30 min	12.5 %
Whirlpool	Vermeblo	100 g	1 min	12 %
Whirlpool	Książęcy	100 g	1 min	9.5 %
Na zimno	Książęcy	100 g	2 dni	7 %
Na zimno	Amore Preta	100 g	2 dni	15 %
Na zimno	Vermeblo	100 g	2 dni	11 %

## Drożdże

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

Lallemand - LaBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	11 g	Lallemand
--	-----	-------	------	-----------