

# Polish Wheat

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **47 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	5 kg (50%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11.6 %
Gotowanie	Marynka (szyszka)	20 g	30 min	8.2 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	15 min	6 %
Gotowanie	Oktawia	25 g	15 min	7.8 %
Whirlpool	Sybilla	25 g	20 min	6 %
Whirlpool	Oktawia	25 g	20 min	7.1 %
Whirlpool	marynka (szyszka)	25 g	20 min	8.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	Safale