

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 |