

## POLISH WHEAT 10 BLG # 98

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **39**
- SRM **3.3**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.1 kg (58.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.4 kg (38.9%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (2.8%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	PŁ167	30 g	15 min	9.8 %
Gotowanie	ZI 1	30 g	15 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	ZU12 PH	20 g	10 min	10 %
Na zimno	ZU12 PH	20 g	4 dni	10 %
Na zimno	PŁ167	40 g	4 dni	9.8 %
Na zimno	ZI 1	40 g	4 dni	6.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	600 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	epsom	5 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy	5 g	Zacieranie	85 min