

Polish Wheat

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **22**
- SRM **4.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (41.7%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (8.3%)	61 %	5
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.5 kg (8.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	AMORA PRETA	25 g	0 min	9 %
30min w 80°C				
Whirlpool	EXP 2/20 (experimental PolishHops)	25 g	0 min	7.3 %
30min w 80°C				
Whirlpool	Książęcy	25 g	0 min	7 %
30min w 80°C				
Whirlpool	Vermhelo	25 g	0 min	8.1 %

30min w 80°C				
Na zimno	AROMA PRETA	25 g	4 dni	9 %
Na zimno	EXP 2/20	25 g	4 dni	7.3 %
Na zimno	Książęcy	25 g	4 dni	7 %
Na zimno	Vermhelo	25 g	4 dni	8.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Gęstwa	200 ml	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	sól	5 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	5 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	3 g	Zacieranie	0 min