

Polish Wheat

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **3.5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (61.2%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (24.5%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (8.2%)	80 %	2
Ziarno	Vienna Malt	0.2 kg (4.1%)	78 %	8
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (2%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	20 min	11 %
Gotowanie	Marynka	10 g	20 min	8.8 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	20 min	6 %
Gotowanie	lunga	30 g	0 min	11 %
Gotowanie	Marynka	20 g	0 min	8.8 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	0 min	6 %
Whirlpool	lunga	30 g	0 min	11 %
Whirlpool	Marynka	20 g	0 min	10 %
Whirlpool	Sybilla	20 g	0 min	6 %
Na zimno	lunga	50 g	5 dni	11 %

Na zimno	Sybilla	45 g	5 dni	6 %
Na zimno	Marynka	15 g	5 dni	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	10 min