

Polish Wheat

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (38.1%) | 80 % | 5 |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 0.8 kg (15.2%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (38.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.25 kg (4.8%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 40L | 0.2 kg (3.8%) | 74 % | 100 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | lunga | 20 g | 10 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Oktawia | 35 g | 0 min | 7.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | lunga | 35 g | 0 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |