

## 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