

Polish wheat ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **39**
- SRM **3.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (48.5%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (32.4%)	80 %	5
Ziarno	Pilznieński	1.18 kg (19.1%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabela	50 g	15 min	6 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis