

## Polish Wheat Ale SH

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **27**
- SRM **4.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (42.4%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	3 kg (50.8%)	81 %	4
Ziarno	cookie	0.4 kg (6.8%)	60 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	30 g	30 min	9 %
Gotowanie	Oktawia	30 g	5 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	1 min	9 %
Whirlpool	Oktawia	20 g	10 min	9 %
Na zimno	Oktawia	30 g	7 dni	9 %
Na zimno	Oktawia	70 g	4 dni	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Gęstwa	150 ml	Danstar