

# Polska Pszenica #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **24**
- SRM **4.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | piłznieński Viking Malt    | 1.9 kg (42.2%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | pszeniczny Viking Malt     | 1.9 kg (42.2%) | 81 %       | 5   |
| Ziarno | płatki owsiane             | 0.4 kg (8.9%)  | 75 %       | 3   |
| Ziarno | karmelowy 30 - Viking Malt | 0.3 kg (6.7%)  | 75 %       | 35  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Oktawia (PL) - granulat | 5 g   | 25 min | 7.8 %      |
| Gotowanie                 | Junga (PL) - granulat   | 5 g   | 25 min | 12.5 %     |
| Gotowanie                 | Sybilla (PL) - granulat | 5 g   | 25 min | 6.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Junga (PL) - granulat   | 15 g  | 7 min  | 12.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla (PL) - granulat | 15 g  | 7 min  | 6.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Oktawia (PL) - granulat | 15 g  | 7 min  | 7.8 %      |

|           |                         |      |        |        |
|-----------|-------------------------|------|--------|--------|
| Whirlpool | Junga (PL) - granulát   | 20 g | 10 min | 12.5 % |
| Whirlpool | Sybilla (PL) - granulát | 20 g | 10 min | 6.5 %  |
| Whirlpool | Oktawia (PL) - granulát | 20 g | 10 min | 7.8 %  |
| Na zimno  | Sybilla (PL) - granulát | 25 g | 7 dni  | 6.5 %  |
| Na zimno  | Oktawia (PL) - granulát | 25 g | 7 dni  | 7.8 %  |

## **Drożdze**

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale        | Suche        | 11.5 g       | ---                 |