

# Polska pszenica

---

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **23**
- SRM **3.1**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **45 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **70C**
- Wyszadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (55.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (44.4%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	tomyski	50 g	60 min	2.5 %
Whirlpool	Zula	30 g	3 min	8.3 %
Whirlpool	Izabella	30 g	30 min	6.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp850	Lager	Płynne	200 ml	---