

# Polska Pszenica

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **24**
- SRM **3.8**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (38.5%)	70 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (30.8%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.4 kg (21.5%)	70 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.1%)	70 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (6.2%)	70 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	10 g	0 min	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	1000 ml	FM

## Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	curacao	20 g	Gotowanie	10 min
Inne	Wirflock	0.1 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Warka 21-07-2019 gęstość przed gotowaniem 11 blog. Płatki ryżowe 100 g na MO.  
Trochę tabletki wirflock na 10 minut.  
Prawdopodobnie na cichą podzielę na dwie Warki i do jednej pójda truskawki na cichą.  
23-07-2019 5 blg fermentacja w 30 c.  
24-07-2019- 5 blg  
Zlane na cichą pobrana gęstwa 2019-07-29  
Dodane do 11 l 700 g truskawek 2019-07-30  
2019-08-01 do drugiego fermentora 11 l 30 g Styrian Golding i 30 Styrian Cardinal lubelski 20g Amarillo 10 g.  
2019-08-06 do butelek plus 65 g glukozy  
21 lip 2019, 12:32