

Polska pszenica 2025

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **30**
- SRM **3.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **57.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	3.2 kg (79%)	85 %	4.5
Ziarno	Pilznieński	0.5 kg (12.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.35 kg (8.6%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Zombie	5 g	90 min	10.3 %
Gotowanie	Zombie	8 g	55 min	10.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Zombie	20 g	1 min	10.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	20 g	1 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Rody hodowlane 2/20	25 g	1 min	9.3 %
Whirlpool	Zombie	20 g	8 min	10.3 %
Whirlpool	Zula	20 g	8 min	10 %
Whirlpool	Rody hodowlane 2/20	20 g	8 min	9.3 %

Whirlpool	Rody hodowlane 2/20	15 g	2 min	9.3 %
-----------	------------------------	------	-------	-------

Notatki

- Woda : <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=91HP71J>
29 kwi 2025, 22:59