

# Polska Pszenica

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **19**
- SRM **3.7**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (41.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	5 kg (58.8%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	40 g	60 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	60 g	10 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wb06	Ale	Suche	23 g	---