

# Polska Pszenica

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **6.8**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (58.1%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1 kg (23.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (7%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Izabella	40 g	50 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	30 g	5 min	5 %
Na zimno	Izabella	30 g	3 dni	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	10 ml	Fermentum Mobile