

# Polska Pszenica

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **21**
- SRM **4.2**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

## Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **51 C**, Czas **15 min**
- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.8 L** wody do zacierania do **50.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **46C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.3 kg (50%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1.3 kg (50%) | 81 %       | 6   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka  | 10 g  | 60 min | 6.7 %      |
| Gotowanie | Tomyski  | 5 g   | 10 min | 4.9 %      |
| Gotowanie | Puławski | 5 g   | 10 min | 9 %        |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|-------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Gęstwa | 50 ml | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa    | Ilość  | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------|--------|-----------|--------|
| Klarowanie | whirflok | 0.33 g | Gotowanie | 10 min |