

Polska Pszenica

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **4.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min w 64C**
- Przetrzyj zacier **20 min w 68C**
- Przetrzyj zacier **20 min w 72C**
- Przetrzyj zacier **5 min w 78C**
- Wyszładzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom pszeniczny	2.5 kg (53.2%)	--- %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (42.6%)	--- %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.2 kg (4.3%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %
Na zimno	lunga	15 g	5 dni	12 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	20 g	5 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	145 ml	Fermentis