

# Polska Pszenica z Homebrewing

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **62**
- SRM ---
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński viking malt	3.125 kg (55.6%)	--- %	---
Ziarno	Słód pszeniczny viking malt	2.5 kg (44.4%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	25 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	38 g	25 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	38 g	25 min	5.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Pszeniczne	Suche	11 g	---