

# POLSKA PSZENICZA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **5**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.8 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	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2 kg (46.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (46.5%)	80 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (7%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	20 min	11 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	20 min	7.8 %
Gotowanie	lunga	15 g	5 min	11 %
Gotowanie	oktavia	15 g	5 min	7.8 %
Whirlpool	Oktawia	20 g	20 min	7.8 %
Whirlpool	lunga	20 g	20 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	fermentis

## Notatki

- fermentacja burzliwa 12dni Rozlew  
20 cze 2017, 19:31