

# Polskie pszeniczne Izabella Single Hop

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **27**
- SRM **3.6**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.5 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.2 kg (48%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny          | 1.3 kg (52%) | 85 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Izabella | 15 g  | 45 min | 5.1 %      |
| Whirlpool | Izabella | 35 g  | 20 min | 5.1 %      |
| Na zimno  | Izabella | 50 g  | 2 dni  | 5.1 %      |

## Drożdże

| Nazwa             | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05      | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis    |
| Tygodniowa gęstwa |     |        |        |              |