

# Pszenica

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **26**
- SRM **3.2**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **50.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **61.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **44.5 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **36.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **61.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	4.95 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.95 kg (50%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	lunga	75 g	15 min	11.5 %
Na zimno	Cascade PL	150 g	4 dni	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	100 g	0 min	11.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	24.75 g	Safale