

# Pszenica PL

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **29**
- SRM **4.4**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **75.6C**
- Wyladuj używając **3.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (50%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Oktawia	18 g	3 dni	7.1 %
Whirlpool	Oktawia	10.5 g	20 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	7.66 g	10 min	7.1 %
Gotowanie	Oktawia	7.66 g	30 min	7.1 %
Na zimno	Sybilla	36 g	3 dni	6.2 %
Gotowanie	Sybilla	7.66 g	10 min	6.2 %
Whirlpool	Sybilla	20.44 g	20 min	6.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	80 ml	Fermentum Mobile