

Pszeniczne Polskie Ale

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **15**
- SRM **2.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.3 kg (53.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (46.5%)	83 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga polish hops	10 g	60 min	12.9 %
Whirlpool	lunga polish hops	20 g	0 min	12.9 %
Na zimno	lunga polish hops	20 g	7 dni	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	safale