

#110 A może zboże pomoże, o boże?

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **20**
- SRM **4.2**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.38 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **10 min**
- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **47.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **75.6C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Vienna Malt	2.2 kg (53%)	79 %	7
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.15 kg (27.7%)	83 %	5
Ziarno	Słód z płaskurki	0.2 kg (4.8%)	80 %	6.5
Ziarno	Słód owsiany	0.2 kg (4.8%)	61 %	5
Ziarno	Słód orkiszowy	0.2 kg (4.8%)	80 %	4
Ziarno	Słód żytni	0.2 kg (4.8%)	85 %	9

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka PL	15 g	60 min	9.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski PL	15 g	10 min	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lallemand Belle Saison	Ale	Suche	11 g	Lallemand
------------------------	-----	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Cytryna (skórka + sok) - 2 szt.	170 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Czerwony grapefruit (skórka + sok) - 2 szt.	640 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Limonka (skórka + sok) - 1 szt.	100 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Pomarańcza (skórka + sok) - 2 szt.	640 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Cytryna (skórka + sok) - 2 szt.	170 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	Czerwony grapefruit (skórka + sok) - 2 szt.	640 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	Limonka (skórka + sok) - 2 szt.	200 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	Trawa cytrynowa	150 g	Butelkowanie	---