

## #131 Hejka sąsiadko

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **9**
- SRM **5.6**
- Styl **Roggenbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **47.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **75.6C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.9 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Malt Żytni             | 2.2 kg (52.4%) | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Viking Malt Pilzneński        | 1.2 kg (28.6%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Malt Monachijski Jasny | 0.4 kg (9.5%)  | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Viking Malt Karmelowy         | 0.4 kg (9.5%)  | 75 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lubelski PL 2021 granulat | 25 g  | 60 min | 3 %        |

### Drożdże

| Nazwa                       | Typ        | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|------------|--------|-------|--------------|
| Lallemand Munich Wheat Beer | Pszeniczne | Gęstwa | 50 ml | Lallemand    |

### Notatki

- dekokt oczyścić

5 kwi 2022, 07:24