

## kwas na kwejkach

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **7**
- SRM **13.9**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **19 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **52.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **73.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **52.5 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **-5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	17 kg (81%)	80 %	5
Ziarno	Suflet Pale Ale malt	1 kg (4.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Słód Cookie	1 kg (4.8%)	70 %	70
Ziarno	diastatyczny	2 kg (9.5%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	20 min	11 %