

## nealko

- Gęstość **6 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **3.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt        | 1.8 kg (90%) | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Weyermann<br>pszeniczny jasny | 0.1 kg (5%)  | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński            | 0.1 kg (5%)  | 79 %       | 10  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Ahtanum | 20 g  | 30 min | 5 %        |
| Gotowanie | Ahtanum | 20 g  | 10 min | 5 %        |
| Gotowanie | Ahtanum | 20 g  | 1 min  | 5 %        |

### Drożdże

| Nazwa                   | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Danstar -<br>Nottingham | Ale | Gęstwa | 200 ml | Danstar      |