

## Niskoalkoholowe- Klarestein

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **18**
- SRM **4.5**
- Styl **Mild**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **75.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **3.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 2 kg (66.7%)   | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Oats, Flaked           | 0.4 kg (13.3%) | 80 %       | 2   |
| Ziarno | Barley, Flaked         | 0.2 kg (6.7%)  | 70 %       | 4   |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 0.2 kg (6.7%)  | 74 %       | 3   |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann   | 0.2 kg (6.7%)  | 75 %       | 45  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Simcoe     | 16 g  | 20 min | 13.2 %     |
| Whirlpool | Centennial | 6 g   | 20 min | 10.5 %     |
| Whirlpool | Citra      | 6 g   | 20 min | 12 %       |
| Whirlpool | Mosaic     | 6 g   | 20 min | 10 %       |

### Drożdze

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |

### Notatki

- Bez wysładzania!!!  
8 sie 2020, 18:34