

Niziołek 2.2

- Gęstość **7.3 BLG**
- ABV **2.8 %**
- IBU **11**
- SRM **21.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **70C**
- Wyszładzaj używając **26 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmelowy 50 (Czerwony)	0.2 kg (5.7%)	75 %	50
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (28.6%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmelowy Żytni	0.5 kg (14.3%)	75 %	200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.5 kg (14.3%)	68 %	400
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (8.6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (14.3%)	78 %	16
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (14.3%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Admiral	10 g	30 min	13.3 %
Na zimno	Oktawia	30 g	3 dni	7.8 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	7 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kandyzowana skórka pomarańczowa	100 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	Kandyzowana skórka cytrynowa	100 g	Fermentacja cicha	3 dni