

## #104 No chodźże

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **19**
- SRM **3.5**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26.7 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **75.5 C**, Czas **3 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **75.5C**
- Wyladuj używając **22 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (36.5%)	80 %	6.7
Ziarno	Pszenica niesłodowana	2 kg (36.5%)	75 %	3
Ziarno	Viking Malt dekstrynowy	1 kg (18.2%)	72 %	4
Ziarno	Viking Malt enzymatyczny	0.4 kg (7.3%)	76 %	7
Cukier	Cukier z pulpy	0.081 kg (1.5%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria DE 2019 granulat	50 g	10 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra US 2019 granulat	15 g	10 min	13.1 %
Na zimno	Mandarina Bavaria DE 2019 granulat	50 g	3 dni	7.7 %
Na zimno	Citra US 2019 granulat	85 g	3 dni	13.1 %

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Gęstwa	80 ml	White Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa limonka	1000 g	Fermentacja burzliwa	10 dni