

#117 Hejka sąsiadko

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **16**
- SRM **5.5**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.33 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **44 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **47.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **75.6C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Malt Żytni | 2.2 kg (52.4%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Viking Malt Pilsneński | 1.2 kg (28.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Viking Malt Monachijski Jasny | 0.4 kg (9.5%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Viking Malt Karmelowy | 0.4 kg (9.5%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lubelski PL 2020 granulat | 25 g | 60 min | 5.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |