

## #130 Idi na chuj

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **8**
- SRM **3.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.15 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **47.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75.6C**
- Wyszadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.2 kg (52.4%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (47.6%)	82 %	3.5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski PL 2021 granulat	15 g	60 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski PL 2021 granulat	10 g	20 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LaBrew Munich CLASSIC Wheat Beer	Pszeniczne	Suche	11 g	Lallemand