

#141 Zychowe

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **12**
- SRM **4**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28.2 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **21.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt pilzneński	5 kg (80.6%)	80 %	3.8
Ziarno	Viking Malt owsiany	1 kg (16.1%)	61 %	5
Ziarno	Viking Malt Cookie	0.2 kg (3.2%)	80 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra USA 2020 granulat	10 g	30 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra USA 2020 granulat	10 g	10 min	12.6 %
Na zimno	Citra USA 2020 granulat	30 g	7 dni	12.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP653 - Brettanomyces Lambicus	Ale	Płynne	35 ml	White Labs