

## #178 Kwas jeżynowy

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **14**
- SRM **4.2**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25.2 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **75.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann Pale Ale 5.5-7.5 EBC	2 kg (40%)	80 %	6.5
Ziarno	Pszenica niesłodowana	1 kg (20%)	75 %	3
Ziarno	Viking Malt Dekstrynowy 10-16 EBC	1 kg (20%)	79 %	13
Ziarno	Viking Malt Owsiany 3,5-7 EBC	1 kg (20%)	61 %	5.5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria DE 2022	50 g	10 min	7.8 %
Na zimno	Mandarina Bavaria DE 2022	50 g	7 dni	7.8 %
Na zimno	Amora Preta PL 2021	50 g	7 dni	7.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Lallemand WildBrew™ Philly Sour	Ale	Suche	11 g	Lallemand
---------------------------------	-----	-------	------	-----------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Sok jeżynowy	1500 g	Fermentacja burzliwa	12 dni
Dodatek smakowy	Sok jeżynowy	1500 g	Butelkowanie	---