

#186 Ważka, ważka, ważka

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **17**
- SRM **4.5**
- Styl **Munich Helles**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.8 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **10 min**
- Temp **69 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt pilzneński	3.25 kg (70.7%)	80 %	4
Ziarno	Viking Malt monachijski	0.75 kg (16.3%)	80 %	16
Ziarno	Viking Malt wiedeński	0.45 kg (9.8%)	79 %	10
Ziarno	Carapils	0.15 kg (3.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh 2022	50 g	60 min	3.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM704 Lutra Kveik	Ale	Gęstwa	50 ml	Fermentum Mobile