

## 187 kurka

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **21**
- SRM **7.4**
- Styl **Cream Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **30 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Maris Otter   | 5 kg (65.8%)  | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale        | 1 kg (13.2%)  | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Briess - Munich Malt 10L | 0.7 kg (9.2%) | 77 %       | 20  |
| Ziarno | Briess - Wheat Malt, Red | 0.7 kg (9.2%) | 81 %       | 5   |
| Ziarno | Melanoiden Malt          | 0.2 kg (2.6%) | 80 %       | 39  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Lubelski PL | 20 g  | 90 min | 3.5 %      |
| Gotowanie                 | Lubelski PL | 40 g  | 30 min | 3.5 %      |
| Gotowanie                 | Lubelski PL | 40 g  | 10 min | 3.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Lubelski PL | 15 g  | 1 min  | 3.5 %      |

### Drożdże

| <b>Nazwa</b>              | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|---------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Wyeast - Belgian Abbey II | Ale        | Płynne       | 10 ml        | Wyeast Labs         |