

## #189 Papierowy księżyc z nieba spadł

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **20**
- SRM **3.5**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **31.5 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **24.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Maris Otter Extra 3-4 EBC Crisp	4 kg (60.6%)	80 %	3.5
Ziarno	Owsiany Viking Malt	1 kg (15.2%)	61 %	5.5
Ziarno	Pszeniczny Steinbach	1 kg (15.2%)	85 %	4
Ziarno	Carabody Viking Malt	0.2 kg (3%)	72 %	6
Ziarno	Dekstrynowy Viking Malt	0.2 kg (3%)	72 %	13
Ziarno	Żytni Viking Malt	0.2 kg (3%)	85 %	9

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nectaron NZ 2022	15 g	60 min	9.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Nectaron NZ 2022	35 g	10 min	9.9 %
Na zimno	Nectaron NZ 2022	100 g	7 dni	9.9 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Lallemand LalBrew New England American East Coast Ale Yeast	Ale	Suche	22 g	Lallemand