

#230 Hejka sąsiadko (2025)

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **11**
- SRM **5.5**
- Styl **Roggenbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.4 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Żytni	2.4 kg (51.6%)	85 %	8
Ziarno	Viking Malt Pilsneński	1.35 kg (29%)	80 %	4
Ziarno	Viking Malt Monachijski Jasny	0.45 kg (9.7%)	80 %	16
Ziarno	Viking Malt Karmelowy	0.45 kg (9.7%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski PL 2023 granulat	25 g	60 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	11 g	Mangrove Jack's