

## #24.2 SzumiLas

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **20**
- SRM **4.8**
- Styl **Blonde Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **3.6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **3.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **4.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.84 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.1 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.3 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **2.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **4.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.72 kg (84.7%)	80 %	6
Ziarno	Monachijski	0.09 kg (10.6%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.02 kg (2.4%)	80 %	6
Ziarno	Sauermalz	0.02 kg (2.4%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	2.5 g	60 min	12.8 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	5 g	0 min	3.8 %
Whirlpool	Equinox	5 g	0 min	13.1 %