

## #25 - cuda wianki co zostało??

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **47**
- SRM **9.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.4 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **37.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **59.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (65.8%)	90 %	4
Ziarno	dekstrynowy	1 kg (13.2%)	70 %	10
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	1.6 kg (21.1%)	79 %	130

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kohatu	40 g	30 min	7.8 %
Gotowanie	Motueka	60 g	30 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	40 g	15 min	15 %