

## #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
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj 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 %       |