

## #38 Gruit na obronę licencjatu

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU ---
- SRM **4.7**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4 L**
- Straty z fermentacji **14 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **30 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	1 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (14.3%)	60 %	3
Ziarno	Simpsons - Golden Naked Oats	0.1 kg (7.1%)	73 %	20
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (7.1%)	85 %	4

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka z 1 pomarańczy	15 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Jaśmin	10 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Werbena cytrynowa	2 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Jaśmin	4 g	Fermentacja cicha	1 dni

### Notatki

- Dodatki dodane po wyłączeniu palnika  
Dodatkowy jaśmin macerowany w brandy przez 7 dni  
3 cze 2023, 22:56