

## #44 mini hazy lazy lubelak kveik oslo india pale ale BIAB

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **36**
- SRM **3.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.5 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **71C**
- Wyszładzaj używając **1.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (100%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oslo	Ale	Suche	2 g	---

### Notatki

- OG przed gotowaniem: 1.034  
OG po gotowaniu: 1.047

FG 1.013

ABV 4.5% Odfermentowanie 72.3%

Wyszło ok 3L,  
biab efficiency: 45.66% :/

29.12.2020 - złane do butelek (FG 1.013) dodane 2g cukru do refermentacji  
20 gru 2020, 20:24