

## #75 Albae Cerevisiae

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **14**
- SRM **5.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **56 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.2 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **77C**
- Wyladuj używając **3.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **9.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	1.35 kg (62.2%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.27 kg (12.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (16.1%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (9.2%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	3 g	60 min	9.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	7 g	15 min	4.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Gęstwa	150 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Ziolo	Owoce jałowca	5.5 g	Zacieranie	60 min
Ziolo	Rumianek	4.5 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Kwiat lipy	4.5 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Owoce jałowca	4 g	Gotowanie	5 min