

# Albae Cerevisiae #1

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **4.3**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.5 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzneński Viking Malt	1.1 kg (25%)	80 %	5
Ziarno	pszeniczny Viking Malt	3.3 kg (75%)	81 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga (PL) - granulát	10 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Oktawia (PL) - granulát	10 g	20 min	7.8 %
Gotowanie	Oktawia (PL) - granulát	10 g	1 min	7.8 %
Gotowanie	Lubelski (PL) - granulát	10 g	1 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis T-58	Ale	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	zioła lactosan x 5	7.5 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	pulpa z jabłek	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni

## Notatki

- Pulpa z jabłek Gloster (5 dużych jabłek) + zioła lactosan x 5 (7.5), spasteryzowana w 80C.  
*21 gru 2017, 22:51*