

# Albae cerevisiae

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **7**
- SRM **4.1**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wystadź używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny           | 4 kg (72.7%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.5 kg (27.3%) | 80 %       | 5   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tomyski | 10 g  | 50 min | 2.5 %      |
| Gotowanie | Tomyski | 20 g  | 20 min | 2.5 %      |
| Gotowanie | Tamyski | 20 g  | 5 min  | 2.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ   | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-------|----------------|-------|-----------|--------|
| Zioło | Kłęcz kuklika  | 50 g  | Gotowanie | 10 min |
| Zioło | Macierzanka    | 20 g  | Gotowanie | 20 min |
| Zioło | Liść poziomki  | 25 g  | Gotowanie | 5 min  |
| Zioło | Kłęcz tataraku | 50 g  | Gotowanie | 5 min  |

## Notatki

- Zioła jeszcze do rozkminy.  
26 wrz 2020, 18:22