

# Anorektyk

- Gęstość **7.1 BLG**
- ABV **2.7 %**
- IBU **12**
- SRM **7.1**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.5 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.9 kg (31.4%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	0.35 kg (12.2%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.85 kg (29.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (12.2%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.125 kg (4.4%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (8.7%)	79 %	16
Ziarno	Extra black	0.0375 kg (1.3%)	65 %	1400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	8 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	8 min	10 %