

## Bezalk

- Gęstość **6.1 BLG**
- ABV **2.3 %**
- IBU ---
- SRM **3.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **100 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **105 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **126.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **54 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40.5 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min w 72C**
- Wyszładzaj używając **99.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **126.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.5 kg (37.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	8 kg (55.2%)	79 %	12
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0 kg	77 %	140
Dodatek	Pszenica niesłodowana	1 kg (6.9%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Galaxy	50 g	1 min	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	50 ml	FM