

## Bio Nachmielona #4

- Gęstość **1 BLG**
- ABV **0.4 %**
- IBU **11**
- SRM **0.2**
- Styl **Lite American Lager**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **1 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.1 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa  | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------|-----------------|------------|-----|
| Cukier | cukier | 0.275 kg (100%) | 100 %      | 1   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Citra   | 10 g  | 15 min | 12 %       |
| Whirlpool | Mosaic  | 10 g  | 15 min | 10 %       |
| Whirlpool | Idaho 7 | 10 g  | 15 min | 12.7 %     |
| Na zimno  | Citra   | 10 g  | 2 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Mosaic  | 10 g  | 2 dni  | 10 %       |
| Na zimno  | Idaho 7 | 10 g  | 2 dni  | 12.7 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| K-97  | Ale | Suche | 12 g  | Fermentis    |

### Notatki

- 1. woda z RO zakwaszona do 3.2-3.6pH
  - 2. profil wody 2:1 chlorki do siarczanów na 25L RO -> gips 2,5g; chlorek 9,5g; epsom 2,5g
  - 3. hop dip: 30g chmielu (ten "na zimno") zalać 250ml wody 75 st.C w słoiku i odstawić na 1h i dodać przestygnięte do schłodzonej "brzeczki" przed drożdżami.
- 28 maj 2025, 11:40