

# Bjork

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **7**
- SRM **3.4**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.3 L**

## Kroki

- Temp **58 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.3 L** wody do zacierania do **61.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **58C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **6.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński           | 1 kg (42.6%)    | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Żytni                | 0.75 kg (31.9%) | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Oats, Flaked         | 0.3 kg (12.8%)  | 80 %       | 2   |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.3 kg (12.8%)  | 76.1 %     | 0   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra  | 4 g   | 20 min | 12 %       |
| Na zimno  | Citra  | 10 g  | 3 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Galaxy | 10 g  | 3 dni  | 15 %       |
| Na zimno  | Mosaic | 10 g  | 3 dni  | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 100 ml | FM           |

## Notatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

- Woda: Tesco/Destylowana 1:1

2 gramy chlorku sodu

7 gramów gipsu

5 lis 2017, 13:00