

# Błotnik do Gulfa

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **1**
- SRM **2.2**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 64C**
- Wystadzaj używając **28.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (33.3%)	81 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (66.7%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	1 g	60 min	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lactobacillus PaIntarum	Ale	Kultury	3 g	Serowarownia
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	800 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	15 min
Czynnik do wody	Kreda	2.2 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Pożywka drożdży	2.1 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Pulpa z brzoskwini	5000 g	Fermentacja cicha	14 dni

Dodatek smakowy	Kwas mlekowy	5 g	Gotowanie	60 min
-----------------	--------------	-----	-----------	--------

### Notatki

- Woda "Oaza" z Biedry.  
*5 lut 2019, 08:34*