

## BREW FOR UKRAINE - Putin Huilo

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **27**
- SRM **6.5**
- Styl **Belgian Golden Strong Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.22 kg (87.7%)	81 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.22 kg (3.7%)	73 %	120
Ziarno	Pszeniczny	0.11 kg (1.8%)	85 %	4
Cukier	cukier	0.4 kg (6.7%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Perle	10 g	20 min	7 %
Whirlpool	Perle	10 g	20 min	7 %
Na zimno	Hallertau Spalt Select	50 g	3 dni	3.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	2 g	Gotowanie	20 min

### Notatki

- Cukier wrzucamy 10 min przed końcem gotowania.  
Kolendra i 10g chmielu perle wrzucamy na whirlpool gdy będzie 80 C na 20 minut.  
F. burz 10 dni w 22 C.  
F. cicha 7 dni w 15 C.  
F. cicha 3 dni w 0-4 C.  
Refermentacja 7 dni.  
Leżakowanie 28 dni.  
*3 maj 2023, 10:47*