

# BUFU

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **31**
- SRM **55.5**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **65 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min w 65C**
- Wyszładzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (27%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (27%)	80 %	6.5
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	1.7 kg (45.9%)	90 %	621

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	marynka	25 g	60 min	8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gozdawa porter kvass	Ale	Suche	10 g	---