

## chuj wie co

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **55**
- SRM **5.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (51.8%)	85 %	7
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.86 kg (42.3%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga szyszka	30 g	60 min	11 %
Whirlpool	Citra	30 g	20 min	13.9 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	20 min	9.8 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	20 min	12.6 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	13.9 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.8 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	12.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---