

# Ciasteczkowy Potwór

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **18**
- SRM **12.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.5 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.3 L** wody do zacierania do **50C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **22.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny NIEMCY	3 kg (58.3%)	82 %	3.75
Ziarno	Pszeniczny Czekoladowy ANGLIA	0.15 kg (2.9%)	72.7 %	1000
Ziarno	Pale Ale Halcyon ANGLIA	2 kg (38.8%)	80.3 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Monroe DE	25 g	60 min	2.5 %
Gotowanie	Monroe DE	25 g	30 min	2.5 %
Gotowanie	Monroe DE	25 g	20 min	2.5 %
Gotowanie	Monroe DE	25 g	10 min	2.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	25 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kawa	50 g	Gotowanie	3 min