

# cienkuś

- Gęstość **4.6 BLG**
- ABV **1.7 %**
- IBU **13**
- SRM **4.5**
- Styl **Cream Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

## Kroki

- Temp **75 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **78.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński      | 1 kg (50%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Karmelowy Jasny<br>30EBC | 1 kg (50%) | 75 %       | 30  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 20 g  | 15 min | 8.9 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade  | 25 g  | 0 min  | 7 %        |
| Na zimno                  | Amarillo | 30 g  | 6 dni  | 8.9 %      |
| Na zimno                  | Cascade  | 25 g  | 6 dni  | 7 %        |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 10 g  | ---          |