

## Cookie monster

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **10**
- SRM **5.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.5 L**

### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **48.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszoniczny           | 2 kg (60.6%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 0.9 kg (27.3%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Cookie Malt   | 0.4 kg (12.1%) | 79 %       | 45  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 6 g   | 60 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ        | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|------------|-------|-------|--------------|
| SAFALE T-58 | Pszoniczne | Suche | 6 g   | ---          |