

# Cuiviénen

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **10.6**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **12 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **59 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.8 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **0 min**
- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.1 L** wody do zacierania do **59.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (87.3%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.5%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Caramunich typ I	0.5 kg (8.7%)	80 %	90
Ziarno	Weyermann - Carafa I	0.03 kg (0.5%)	70 %	690

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	70 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.1 %
Na zimno	Challenger	300 g	12 dni	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	7 g	Gotowanie	15 min