

## cukierek (anyż, lukrecja, mięta)

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **7.9**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (55.6%)	--- %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (37%)	--- %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (7.4%)	--- %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Challenger	5 g	30 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Ella (AUS)	5 g	10 min	14.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	500 ml	6 g

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	anyż	5 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	lukrecja	5 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	mięta suszona	10 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	anyż	5 g	Fermentacja cicha	5 dni
Przyprawa	lukrecja	5 g	Fermentacja cicha	5 dni
Przyprawa	mięta suszona	10 g	Fermentacja cicha	5 dni

## Notatki

- przyprawy na fermentację cichą zamacerowane w 70% spirytusie  
*8 paź 2016, 00:03*