

# Cynthia

- Gęstość **11.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **18**
- SRM **9.6**
- Styl **Saison**

## 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 **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Melanoiden Malt      | 0.5 kg (11.1%) | 80 %       | 39  |
| Ziarno | Strzegom Pilznieński | 2.5 kg (55.6%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Monachijski          | 0.5 kg (11.1%) | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale    | 0.5 kg (11.1%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Caravienne Malt      | 0.5 kg (11.1%) | 73.9 %     | 43  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 12 g  | 60 min | 7 %        |
| Gotowanie | Bramling   | 10 g  | 25 min | 6 %        |
| Gotowanie | Bramling   | 10 g  | 10 min | 6 %        |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g  | Safale       |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa           | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|-----------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Trawa cytrynowa | 10 g  | Gotowanie | 60 min |