

## Full Aroma Drops (Jasne szybkie)

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **23**
- SRM **3.2**

### 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Kroki

- Temp **61 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **61C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (100%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	45 min	4 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	15 g	1 min	4 %

### Drożdże

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

### Notatki

- Do fermentacji poszło prawie 19 l, 11,5 BLG. (14.12.2017r.)  
T zadania drożdży: 21 st. C  
Końcowe BLG - ok. 3.  
Zabutelkowano łącznie 18,5 l z dodatkiem 129 g cukru (w postaci syropu ok. 1 l) - 13.01.2018r.  
15 gru 2017, 14:33