

# Gaj Peruna

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **20**
- SRM **3.8**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.8 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **120 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.3 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **72C**
- Wystudzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszenica wędzona dębem	1 kg (66.7%)	81 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.5 kg (33.3%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	5 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	10 g	5 min	11 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	50 ml	---