

# Gaj Peruna

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **33**
- SRM **4**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

## 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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszenica wędzona dębem	1 kg (22.2%)	81 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (77.8%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Epic	30 g	60 min	3.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Epic	30 g	5 min	3.7 %
Na zimno	Epic	30 g	3 dni	3.7 %
Brzezka przednia	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.16 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	5 min	4.16 %
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	30 g	3 dni	4.16 %

## Drożdże

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