

## Gorzko, gorzko/Hybrydowy Rosomak (weselne)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **4.8**
- Styl **California Common Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (69%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (23%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.25 kg (5.7%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2.3%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	10 min	11 %
Gotowanie	lunga	30 g	0 min	11 %
Na zimno	lunga	90 g	3 dni	11 %
Na zimno	Motueka	50 g	3 dni	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M54 California Lager	Lager	Suche	11 g	Mangrove Jack's