

## Hefe

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **15**
- SRM **3.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **55.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.3 L**

### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.9 L** wody do zacierania do **48.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Wyszadzaj używając **36.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **55.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny          | 4 kg (54.1%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Carahell            | 0.4 kg (5.4%) | 77 %       | 26  |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (40.5%)  | 80 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Lublin (Lubelski) | 50 g  | 60 min | 4 %        |
| Gotowanie                 | Lublin (Lubelski) | 30 g  | 10 min | 4 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 5 min  | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa                  | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Ale | Płynne | 300 ml | Fermentum Mobile |