

# Herbata #1 - Browar na Wyżynie

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **25**
- SRM **5.3**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzneński Viking Malt	3 kg (73.2%)	80 %	5
Ziarno	karmelowy 30 - Viking Malt	0.5 kg (12.2%)	75 %	35
Ziarno	płatki jęczmienne	0.6 kg (14.6%)	65 %	1

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka (PL) - granulát	15 g	45 min	8.2 %
Gotowanie	Lubelski (PL) - granulát	20 g	20 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski (PL) - granulát	20 g	7 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM12 W szkocką kratę	Ale	Gęstwa	300 ml	FM

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Trawa cytrynowa	10 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Dilmah Cejlon	90 g	Gotowanie	5 min
Ziolo	Ahmad Tea Earl Grey	100 g	Fermentacja cicha	1 dni