

## imbirowe

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **41.8**
- Styl **Fruit Beer**

### 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (33.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.6 kg (53.2%)	79 %	6
Ziarno	castlemelting black	0.15 kg (5%)	72 %	1350
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.15 kg (5%)	70 %	299
Cukier	syrop imbirowy	0.105 kg (3.5%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	5 g	5 min	13.5 %
Na zimno	Citra	15 g	4 dni	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	imbir	128 g	Gotowanie	5 min

Dodatek smakowy	imbir	100 g	Fermentacja cicha	4 dni
Czynnik do wody	laktoza	200 g	Gotowanie	30 min