

## just the two of us

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU **30**
- SRM **7.7**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **24.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.65 kg (50.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (15.4%)	75 %	150
Ziarno	Żytni	0.8 kg (24.6%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (9.2%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Citra	10 g	45 min	13.7 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	5 g	5 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	5 min	13.7 %
Na zimno	Citra	15 g	4 dni	13.7 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	15 g	4 dni	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

## Notatki

- Piwo zainspirowane 1 na 100 z kormorana  
*16 paź 2018, 12:47*