

# King

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU ---
- SRM **4.4**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **3400 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **3570 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **3958.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2103 L**
- Całkowita objętość zacieru **2804 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2103 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2556.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **3958.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	525 kg (74.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	65 kg (9.3%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	65 kg (9.3%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	40 kg (5.7%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	6 kg (0.9%)	80 %	6

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	2000 g	---