

# Klon Heńka

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **20**
- SRM **3.4**
- Styl **Classic American Pilsner**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.1 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **1 min**
- Temp **60 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **53.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyładzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (79.7%)	81 %	4
Ziarno	Corn, Flaked	0.9 kg (17.9%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.12 kg (2.4%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	8 g	15 min	4.5 %