

# Kolendra

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **15**
- SRM **3.8**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.8 L** wody do zacierania do **68.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **63C**
- Wyszładzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.2 kg (37.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (62.5%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	20 g	60 min	1.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Relax	5 g	20 min	1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	14 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Skórka z 1/2 cytryny	5 g	Gotowanie	5 min