

# Konkwistador

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **9**
- SRM **3.6**
- Styl **Gueuze**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (60%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (20%)	80 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	30 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's - Belgian Wit M21	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's
bakterie lacidobacillus plantarum	Ale	Suche	1 g	SanprobiBS

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Kolendra indyjska	15 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	sól	20 g	Gotowanie	5 min

Dodatek smakowy	malina mrozona	1200 g	Fermentacja cicha	7 dni
Inne	łuska ryżowa	100 g	Zacieranie	90 min