

# Krik

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **5.1**
- Styl **Belgian Blond Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **43.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **56.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **43.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **74C**
- Wyszadzaj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość            | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|------------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                 | 10.08 kg (75.9%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1.6 kg (12%)     | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Płatki owsiane             | 0.8 kg (6%)      | 60 %       | 3   |
| Cukier | Cukier kandyzowany         | 0.8 kg (6%)      | --- %      | --- |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 48 g  | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie | Marynka | 32 g  | 20 min | 10 %       |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 18.4 g | ---          |

## Dodatki

| Typ  | Nazwa  | Ilość  | Użyto do          | Czas   |
|------|--------|--------|-------------------|--------|
| Inne | Wiśnie | 3200 g | Fermentacja cicha | 15 dni |