

# 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