

# Ksiazecy SH

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **40**
- SRM **3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5.5 kg (87.3%)	81 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	0.8 kg (12.7%)	70 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ksiazecy CP	30 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Ksiazecy CP	30 g	30 min	8.3 %
Na zimno	Ksiazecy CP	240 g	3 dni	8.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lutra FM	Ale	Płynne	100 ml	---

## Notatki

- Woda RO:Kran 1:1  
zacieranie 23.5L -> 2.5 ml kwas mlekowy ( woda 15+8.5L)  
wysładzanie 10L -> 2.5 ml kwas mlekowy ( woda 9+1)  
22 mar 2024, 14:07