

## kukurydziane

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **24**
- SRM **4.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	viking malt honing/crystal10l	0.2 kg (6.3%)	78.5 %	20
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (62.5%)	81 %	5
Ziarno	Corn, Flaked	1 kg (31.3%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Chinook	5 g	15 min	12.8 %
Na zimno	Chinook	35 g	4 dni	12.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa weast cost	Ale	Suche	5 g	gozdawa