

# Kurpsiowskie psiwo z jałowcem

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **17**
- SRM **7.8**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

## Kroki

- Temp **74 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **83C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **76C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carapils	2 kg (45.5%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (22.7%)	85 %	4
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (11.4%)	73 %	80
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.5 kg (11.4%)	75 %	60
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	10 g	60 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	40 g	5 min	3.5 %
Whirlpool	Marynka	50 g	10 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Jałowiec	2000 g	Gotowanie	25 min