

## Kvass v 2.0 BIAB

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **35**
- SRM **4.2**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (52.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (17.5%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (7%)	85 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.3 kg (5.3%)	58.7 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.8%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	2 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	50 g	2 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	2 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Notatki

- 2020-03-01-godzina 12:00-Lactobacillus plantarum sanprobi lbs 20 tabletek. 34 c stałe.  
2020-03-03- 17:00-zmniejszenie do temp 26C- ph 3.6  
2020-03-04 - gotowanie, fermentacja US -04, 05 się zesrały musiałem wylać gęstwę. 20 c. Zobaczmy co wyjdzie. 1 Warka bez filtrowania po gotowaniu i bez wirflocka  
Podzielone na 2 wiadra. Jedno mrożone maliny, drugie pulpa z ananasa i mango.

2020-07-06- druga Warka. Bakterie planetarium w 31.5 C 24h pH 3.6.  
*2 mar 2020, 15:32*