

# Kwach

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **6**
- SRM **3.4**
- Styl **Berliner Weisse**

## 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 2 kg (47.1%)   | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (47.1%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Słód Zakwaszający   | 0.25 kg (5.9%) | --- %      | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 25 g  | 15 min | 4.5 %      |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

## Notatki

- Zakwaszenie brzezki 15-20 tabletkami Swanson L. Plantarum  
31 sie 2017, 14:47