

## Kwas II

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **20**
- SRM **3.9**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **75.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3 kg (75%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (25%)	82 %	4.5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	10 g	60 min	6 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	30 min	6 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	20 min	6 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	10 g	0 min	6 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Zest z grejpfruta	110 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Zest z cytryny	25 g	Gotowanie	5 min

Dodatek smakowy	Pulpa z Ananasa	1000 g	Fermentacja cicha	7 dni
-----------------	-----------------	--------	-------------------	-------

### Notatki

- Straty z gotowania ~0%, ponieważ końcówka zacieru wyciśnięta została przez worek filtracyjny.  
21 sty 2018, 20:36