

# Kwasik

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **13**
- SRM **2.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.9 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wystadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.9 kg (37.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.75 kg (31.3%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.45 kg (18.8%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.3 kg (12.5%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	6 g	50 min	13.2 %
Na zimno	Amarillo	22.5 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Galaxy	15 g	3 dni	15 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M54 Californian Lager	Ale	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Kwas mlekowy	45 g	Gotowanie	50 min

Przyprawa	Skórka słodkiej pomarańczy	45 g	Gotowanie	0 min
Czynnik do wody	Kwas mlekowy	15 g	Zacieranie	0 min