

# Kwasik z cytryną

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **4**
- SRM **3.6**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.1 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (44.2%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.4 kg (24.8%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.8%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (8.8%)	85 %	8
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.75 kg (13.3%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	lunga	15 g	15 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs
Bakterie L.Plantarum	Ale	Suche	5 g	Serowar.pl

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sok z 10 cytryn	550 g	Gotowanie	1 min

Dodatek smakowy	Zest z 10 cytryn	130 g	Gotowanie	1 min
-----------------	------------------	-------	-----------	-------