

Kwiczół - *Albae Cerevisiae*

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **18**
- SRM **6.4**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

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 **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 3 kg (68.2%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann - Spelt Malt | 1 kg (22.7%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Carawheat | 0.2 kg (4.5%) | 77 % | 97 |
| Dodatek | Rice Hulls | 0.2 kg (4.5%) | 1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 60 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale BE-134 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-------|--------------|-------|-----------|--------|
| Zioło | Liście wiśni | 40 g | Gotowanie | 20 min |

| | | | | |
|-------|-----------------|------|-----------|--------|
| Ziolo | Liście poziomki | 40 g | Gotowanie | 20 min |
| Ziolo | Liście malin | 40 g | Gotowanie | 20 min |
| Ziolo | Krwawnik | 20 g | Gotowanie | 20 min |