

# Łabałbał

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU ---
- SRM **3.7**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Viking	4.8 kg (82.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (17.2%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	0.3 g	60 min	13.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lactobacillus	Ale	Kultury	3.5 g	Serowarownia
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek-wapnia	5 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Węglan-wapnia	5 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	20 min
Inne	Cynk tabletki	0.2 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Rabarbar	3000 g	Fermentacja cicha	7 dni

## Notatki

- Woda z Biedry 1:  
HCO - 220  
SO - 36  
Cl - 3  
Ca - 41  
Mg - 24  
Na - 9  
K - 2  
*28 maj 2019, 22:31*