

## Last cold sunset

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU **21**
- SRM **3.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **23.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (30.8%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (30.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (15.4%)	75 %	30
Ziarno	Żytmi	0.5 kg (15.4%)	85 %	8
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (7.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	10 g	60 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	20 min	4 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	10 g	0 min	4 %
Whirlpool	Cascade PL	5 g	0 min	5.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórka słodkiej pomarańczy	30 g	Gotowanie	20 min

## Notatki

- <https://www.fontspace.com/chequered-ink/overdose-sunrise>  
27 paź 2018, 13:20