

## Lekkie Dębowe#2

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **20**
- SRM **4.2**
- Styl **Grodziskie/Graetzer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

### Kroki

- Temp **39 C**, Czas **50 min**
- Temp **51 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **41.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **39C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno          | Viking Wędzony bukiem       | 2.5 kg (83.3%) | 82 %       | 10  |
| Płynny ekstrakt | Muntons pszeniczny ekstrakt | 0.5 kg (16.7%) | 88 %       | 10  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Mosaic        | 8 g   | 60 min | 11.8 %     |
| Gotowanie                 | Strisselspalt | 20 g  | 20 min | 3.3 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic        | 8 g   | 5 min  | 11.8 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Strisselspalt | 10 g  | 5 min  | 3.3 %      |
| Na zimno                  | Mosaic        | 18 g  | 8 dni  | 11.8 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                        |            |        |        |                  |
|------------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM51 Grodzie<br>Dębowe | Pszeniczne | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |
|------------------------|------------|--------|--------|------------------|

### Dodatki

| Typ  | Nazwa        | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|------|--------------|-------|------------|--------|
| Inne | łuska ryżowa | 125 g | Zacieranie | 60 min |

### Notatki

- 5g gipsu, 8ml chlorek wapnia  
0,5 tabletki whirflocka na 10minut gotowania  
Wysłodziłem do 24 litrów brzezki.  
*10 lut 2023, 11:57*
- Na Cichą dodałem do 9l tylko mosaic 9g. Do drugiego wiadra dałem 9g mosaic i 15g kwiat Klitoria  
Ternateńska Herbata Niebieska  
*21 lut 2023, 19:04*