

## lekkie sesyjne ale żytnie żapa

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **33**
- SRM **4.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **79 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **79C**
- Wystadzaj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (36.4%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (18.2%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (9.1%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	1 kg (18.2%)	72 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Southern Cross	25 g	30 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	50 g	10 min	4.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	12 g	Fermentis

### Notatki

- Miało być 9,5blg wyszło 11,5 - wysoka wydajność zacierania.  
woda miękka, korekta do pH 6  
zacieranie - woda 17L 50C wrzut, grzać do 62 przerwa, 70C dekstryna, 78 mashout  
filtracja jednocześnie fałszywe dno i oplót - zawrócić męty.  
wysładzanie 3 etapowe - woda 3x9L 72C  
chłodzenie fermentor w garze  
napowietrzanie - przelew 4 razy, ostatni z drożdżami  
*4 maj 2020, 17:04*