

# Letni Ogóras

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **5**
- SRM **3.2**
- Styl **Berliner Weisse**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **46.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.5 kg (37.5%)	82 %	5
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1.5 kg (37.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki jaglane	1 kg (25%)	1 %	3

Dodać po zabiciu enzymów

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	10 g	60 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
T-58	Pszeniczne	Suche	10 g	---

Ilość do określenia

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Sok z ogórka	1000 g	Fermentacja cicha	30 dni
-----------------	--------------	--------	-------------------	--------