

# LETNIE WSPOMNIENIA

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **25**
- SRM **11.8**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (50%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (40%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (10%)	73 %	300

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	25 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11 g	Safbrew