

## lubelski sh

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **14**
- SRM **4.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **23.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (77.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (11.1%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11.1%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	45 min	5.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	5.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	50 g	5 min	5.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	100 g	1 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	100 g	3 dni	5.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	23 g	---