

## Malo-alko

- Gęstość **6.3 BLG**
- ABV **2.4 %**
- IBU **26**
- SRM **4.7**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **48.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **28.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.8 kg (64.3%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.1 kg (3.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Żytni	0.5 kg (17.9%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.2 kg (7.1%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	15 g	30 min	7.1 %
Whirlpool	Oktawia	15 g	10 min	7.1 %
Na zimno	Citra	25 g	20 dni	12 %

### Drożdże

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

FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile
-----------------------	-----	--------	--------	------------------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska kukurydziana	100 g	Zacieranie	1 min

### Notatki

- Wcześniej skleikować/zatrzeć płatki  
22 mar 2021, 14:55