

# maślanka

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **10**
- SRM **5.6**
- Styl **Weizen/Weissbier**

## 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **45 C**, Czas **100 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **100 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszoniczny	2.5 kg (50%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (40%)	80 %	4
Ziarno	cookie	0.5 kg (10%)	75 %	50

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	15 g	60 min	6.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Blanche	Ale	Gęstwa	200 ml	---

## Notatki

- Po pierwszej przerwie odbieramy 1/3 zacieru. Podnosimy jego temperaturę do 72 stopni i przetrzymujemy 15 min. Następnie gotujemy w 100 stopniach 15 min. Potem dolewamy do głównej części zacieru.  
30 gru 2020, 23:53