

# Mateuszek Kłamczuszek

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **26**
- SRM **3.7**
- Styl **Cream Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.3 kg (25.9%)	83 %	5
Ziarno	Briess - 6 Row Brewers Malt	1 kg (20%)	78 %	4
Ziarno	Diastatic	1 kg (20%)	80 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.65 kg (13%)	80 %	2
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (10%)	80 %	5
Ziarno	Weyermanryen - Carapils	0.3 kg (6%)	78 %	4
Ziarno	Rye Malt	0.26 kg (5.2%)	63 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	45 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	20 g	5 min	11 %
Whirlpool	Sabro	20 g	5 min	15 %
Whirlpool	Southern Passion (RPA)	20 g	5 min	10.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	Lallemand