

# Mega Kwas

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **27**
- SRM **4.3**
- Styl **Fruit Lambic**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3 kg (46.2%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (30.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.5 kg (7.7%)	60 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	30 g	15 min	7 %
Gotowanie	Wai-iti	30 g	15 min	4.1 %
Gotowanie	Wakatu	30 g	15 min	8.5 %
Na zimno	Motueka	60 g	3 dni	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kwas mlekowy	8 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	Marakuja	300 g	Fermentacja burzliwa	5 dni