

# Mirosław Dąbek

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **22**
- SRM **2.4**
- Styl **Grodziskie**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

## Kroki

- Temp **38 C**, Czas **50 min**
- Temp **51 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **40C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **38C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	3 kg (85.2%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.52 kg (14.8%)	85 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic Twój browar	8 g	60 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Liberty	20 g	20 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic Twój browar	10 g	5 min	12.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Liberty	10 g	5 min	5 %
Na zimno	Mosaic Twój browar	11 g	3 dni	12.3 %

## Drożdże

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

us 05	Ale	Suche	11.5 g	---
-------	-----	-------	--------	-----