

# Mos Eisley Cantina

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **22**
- SRM **2.9**
- Styl **Grodziskie**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **80 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **64C**
- Wystadzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Grodziski	2 kg (100%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	5 g	30 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Wędzone Gruszki	200 g	Fermentacja cicha	7 dni