

# Niedbalski

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **7.5**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.2 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	4 kg (80%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (20%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Lublin (Lubelski)	100 g	60 min	4 %
Whirlpool	Tradition	50 g	15 min	5.5 %
Na zimno	Tradition	50 g	3 dni	5.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	pieprz czarny	5 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- Schłodzić do 20st C i zadać drożdże.

Natychmiast przenieść w 15st C i przetrzymać tam 5 dni od pierwszego bulknięcia  
Wrócić do temperatury pokojowej, ew. podbić na 28st C - do czystego + 3 dni dry hop  
Cold crash 1-2 dni, jak wyjdzie.  
Butelkowanie z refermentacją cukrem do 2,9vol.  
*27 kwi 2017, 15:26*