

Niskoalkoholowe 2

- Gęstość **8.5 BLG**
- ABV **3.3 %**
- IBU **17**
- SRM **2.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (57.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (28.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (14.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	cascade	25 g	20 min	5.9 %
Whirlpool	Sybilla	75 g	5 min	5.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM56 Wozem jestem	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Instrukcja drożdży:
<https://fermentum-mobile.pl/wp-content/uploads/2019/04/instrukcja-uzycia-drozdzy-fm56-wozem-jestem.pdf>
4 sie 2019, 21:27