

## Niziołek 1.2

- Gęstość **5.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **7**
- SRM **9.2**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **75 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min w 70C**
- Wyszładzaj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.55 kg (24.4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.3 kg (57.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmelowy Pszeniczny	0.4 kg (17.8%)	70 %	100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Challenger	10 g	30 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	10 g	0 min	7 %
Na zimno	Challenger	35 g	3 dni	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---