

Niziołek 1.2

- Gęstość **5.1 BLG**
- ABV **1.9 %**
- 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 | --- |