

## Niziołek 2.0

- Gęstość **6.1 BLG**
- ABV **2.3 %**
- IBU **16**
- SRM **12.7**

### 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 **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **70C**
- Wyszładzaj używając **22.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmelowy 50 (Czerwony)	0.3 kg (11.1%)	75 %	50
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (37%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.3 kg (11.1%)	75 %	200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.3 kg (11.1%)	68 %	400
Ziarno	Caramel pale (Viking)	0.5 kg (18.5%)	77 %	8
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (11.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Admiral	10 g	60 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	70 g	3 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	---