

## Niziołek 2.1

- Gęstość **6.1 BLG**
- ABV **2.3 %**
- IBU **15**
- SRM **10.5**

### 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **70C**
- Wyszadzaj używając **24.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Karmelowy 50 (Czerwony)	0.5 kg (18.5%)	75 %	50
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (37%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.2 kg (7.4%)	75 %	200
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (7.4%)	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	Citra	10 g	60 min	12 %
Na zimno	Oktawia	30 g	3 dni	7.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	7 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Zest	90 g	Fermentacja cicha	3 dni