

## Niziołek 2.2

- Gęstość **7.3 BLG**
- ABV **2.8 %**
- IBU **11**
- SRM **21.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min w 70C**
- Wyszładzaj używając **26 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                            | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Karmelowy 50 (Czerwony) | 0.2 kg (5.7%)  | 75 %       | 50  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150              | 1 kg (28.6%)   | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Strzegom Karmelowy Żytni         | 0.5 kg (14.3%) | 75 %       | 200 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny       | 0.5 kg (14.3%) | 68 %       | 400 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne                | 0.3 kg (8.6%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I       | 0.5 kg (14.3%) | 78 %       | 16  |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose)             | 0.5 kg (14.3%) | 76.1 %     | 0   |

### Chmiele

| Użyto do         | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------------|---------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Admiral | 10 g  | 30 min | 13.3 %     |
| 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 | Kandyzowana skórka pomarańczowa | 100 g | Fermentacja cicha | 3 dni |
| Dodatek smakowy | Kandyzowana skórka cytrynowa    | 100 g | Fermentacja cicha | 3 dni |