

## Niziołek

- Gęstość **4.6 BLG**
- ABV **1.7 %**
- IBU **12**
- SRM **5.9**

### 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **75C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (43.5%)	79 %	8.5
Ziarno	Strzegom Karmelowy 50 (Czerwony)	0.3 kg (13%)	75 %	50
Ziarno	Strzegom Karmelowy Pszeniczny	0.3 kg (13%)	70 %	100
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (30.4%)	78 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Equinox	10 g	30 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	10 g	0 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	30 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Fuggles	60 g	3 dni	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---
--------------	-----	-------	------	-----