

nn

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **14**
- SRM **5.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pszeniczny                    | 3.4 kg (75.6%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński           | 0.5 kg (11.1%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński            | 0.4 kg (8.9%)  | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Karmelowy Pszeniczny Strzegom | 0.2 kg (4.4%)  | 79 %       | 130 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 20 g  | 50 min | 5.1 %      |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 15 g  | 10 min | 5.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa         | Typ        | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|---------------|------------|-------|--------|--------------|
| Safbrew WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Safbrew      |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa    | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|----------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | laktoza  | 300 g | Gotowanie         | 10 min |
| Przyprawa       | rumianek | 25 g  | Fermentacja cicha | 5 dni  |
| Przyprawa       | lipa     | 25 g  | Fermentacja cicha | 5 dni  |

|           |                    |      |                         |       |
|-----------|--------------------|------|-------------------------|-------|
| Przyprawa | east kent goolding | 15 g | Fermentacja<br>burzliwa | 5 dni |
|-----------|--------------------|------|-------------------------|-------|