

# Noémi

- Gęstość **13.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **4.4**
- Styl **Saison**

## 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 **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **75C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.3 kg (89.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (10.4%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	10 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Dr Rudi	10 g	30 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	25 g	5 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
danstar belle saison	Ale	Suche	11 g	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	aframon magadaskarki	3 g	Gotowanie	10 min

Przyprawa	verbena cytrynowa	20 g	Gotowanie	5 min
-----------	-------------------	------	-----------	-------