

## NoStyle Warka nr 7

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **9.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.15 kg (45.3%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	1.4 kg (29.5%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carared	1 kg (21.1%)	75 %	45
Dodatek	Barley, Flaked	0.2 kg (4.2%)	70 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rakau (NZ)	15 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Hallertauer Taurus	15 g	50 min	12 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	6.8 %
Na zimno	Rakau (NZ)	20 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	6.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Weiss Y1433	Pszeniczne	Suche	12.5 g	Mauribrew