

## " pękniety błotnik " # 65 świerkowe ALE US 05

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **4.9**
- Styl **Cream Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.3 L** wody do zacierania do **72.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (63.5%)	80 %	4
Ziarno	Carahell	0.3 kg (4.8%)	77 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.9%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.9%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	0 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pedy swierku	300 g	Zacieranie	60 min

## Notatki

- pedy swierku swiezo zerwane daje do zacierania oraz na dno filtratora. i w pozniejszym etapie na gotowanie. drozde to swieza 1 tygodniowa gestwa po grodziskim 9 blg.  
*24 maj 2024, 22:22*