

# Piwo Szczecińskie

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **11.6**

## 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 **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.7 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	5 kg (75.8%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann Pszeniczny ciemny	1 kg (15.2%)	81 %	18
Ziarno	Weyermann Specjal W	0.2 kg (3%)	68 %	300
Płynny ekstrakt	Syrop Klonowy	0.4 kg (6.1%)	66 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Tradition	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	lunga	13 g	20 min	11.6 %
Gotowanie	Hallertauer Tradition	20 g	30 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	136 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	Szyszki jałowca	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Szyszki jałowca	5 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Szyszki jałowca	20 g	Fermentacja cicha	9 dni
Przyprawa	Imbir	100 g	Fermentacja cicha	9 dni
Dodatek smakowy	Syrop Klonowy zawarty w surowcach fermentujących	40 g	Gotowanie	25 min