

## Polewik

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **19**
- SRM **9.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **120 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (44.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (22.2%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (11.1%)	75 %	150
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (11.1%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	10 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	10 min	7.1 %
Na zimno	Mosaic	15 g	6 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	15 g	6 dni	12.5 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Equinox	20 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---