

## Polskie z Pigwą

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **38**
- SRM **4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (70.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (15.6%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.5 kg (7.8%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	15 g	10 min	9.5 %
Na zimno	lunga	15 g	6 dni	9.5 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pigwa	200 g	Fermentacja cicha	6 dni