

# #Poniatowski KWK Wieczorek

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **26**
- SRM **8.6**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wystadź używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	0.3 kg (12.5%)	81 %	6
Ziarno	Rice, Flaked	0.8 kg (33.3%)	70 %	2
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (16.7%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.3 kg (12.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.1 kg (4.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (12.5%)	85 %	3
Ziarno	Briess - Caracrytal Wheat Malt	0.2 kg (8.3%)	78 %	108

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	15 min	3.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	60 min	3.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale