

## Protyk

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM **3.9**
- Styl **Straight (Unblended) Lambic**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- L

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadź używając **-10 L** wody o temp. **76C**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	2.5 kg (50%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (50%)	82 %	4

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Probiotyki	200 g	Fermentacja burzliwa	2 dni

### Notatki

- Mieszanka wody z kranu (ujęcie Rudawa) z demineralizowaną z filtra RO4 w stosunku 1:1,5.  
Dodatek 5 ml kwasu mlekowego do dostosowania pH zacieru.  
Warka - BIAB  
7 sie 2020, 13:08