

## Przegląd tygodnia

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **25**
- SRM **5.7**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **52.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **-0.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód jęczmienny Pilzneński Weyermann	1 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Słód jęczmienny Wiedeński Weyermann	1 kg (33.3%)	79 %	10
Ziarno	Słód jęczmienny monachijski typ I Weyermann	1 kg (33.3%)	79 %	15

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	10 g	60 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	10 g	10 min	7.8 %
Whirlpool	lunga	10 g	20 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LalBrew - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Lallemand