

## Przegub do Gulfa

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **4**
- SRM **3.1**
- Styl **Berliner Weisse**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	2 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (37.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (12.5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	60 min	3.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis
Lactobacillus	Ale	Kultury	10 g	Probiotic

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Czarna porzeczka	4000 g	Fermentacja cicha	4 dni

### Notatki

- Zakwaszenie w kotle - 2dni  
29 lip 2018, 16:01