

## przenicznak z książki na garze

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **11**
- SRM **3.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **51 C**, Czas **15 min**
- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **15 C**, Czas **76 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **14.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **76 min** w **15C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **46C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Wyszadzaj używając **25.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 3.5 kg (50%) | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt   | 3.5 kg (50%) | 83 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau | 29 g  | 60 min | 5.2 %      |

### Drożdże

| Nazwa                  | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|------------------------|------------|--------|--------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Gęstwa | 200 ml | Fermentum Mobile |