

# Quercus

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **15**
- SRM **2.6**
- Styl **Grodziskie**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.3 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Grodziski pszeniczny wędzony dębem | 1.3 kg (86.7%) | 80 %       | 3   |
| Ziarno | Viking Wędzony bukiem              | 0.2 kg (13.3%) | 82 %       | 10  |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tomyski  | 8 g   | 60 min | 4.9 %      |
| Gotowanie | Puławski | 5 g   | 10 min | 9 %        |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |