

## Raw Ale

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU ---
- SRM **3.5**
- Styl **Old Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **0 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.8 L** wody do zacierania do **80.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **-4.6 L** wody o temp. **76C**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (88.9%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (11.1%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Marynka	5 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gęstwa PBB	Ale	Gęstwa	200 ml	PBB

### Notatki

- Piwo bez modyfikacji wody. Jedynie korekta pH zacieru + 1ml Kwasu Mlekowego 80%. Gęstwa dzikich drożdży z PBB. Piwo bez gotowania tylko zacieranie, filtracja i chłodzenie.  
*17 lip 2022, 22:14*