

## Rozrusznik do gulfa

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **7**
- 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 **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (52.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.8 kg (47.4%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	12.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis
L.Plantarum	Ale	Gęstwa	1000 ml	Probiotics

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Rabarbar	3000 g	Fermentacja cicha	7 dni

### Notatki

- Starter L.Plantarum:  
900ml wody

100ml soku jabłkowego  
90g suchego ekstraktu  
10g kreda  
1g pożywka dla drożdży  
2x kapsułka L.Plantarum 10billion CFU  
20 maj 2018, 23:02