

# Rusałka

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **9.5**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (46.9%)	80 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (12.5%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.3 kg (9.4%)	75 %	65
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.2 kg (6.3%)	80 %	3
Cukier	Miód	0.1 kg (3.1%)	95 %	1
Ziarno	Carahell	0.2 kg (6.3%)	77 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (15.6%)	80 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	60 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Ziolo	Piołun	3 g	Gotowanie	10 min
Ziolo	Wrzos	5 g	Gotowanie	10 min
Ziolo	Cynamon	5 g	Gotowanie	10 min
Ziolo	Jaśmin	5 g	Gotowanie	10 min
Ziolo	Krwawnik Pospolity	7 g	Gotowanie	10 min