

## Ryjowykrecacz (Kwas)

---

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **7**
- SRM **4.6**
- Styl **Fruit Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.05 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **73.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **66C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (88.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.9%)	85 %	4
Ziarno	Zakwaszający	0.13 kg (2.3%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	3.1 %