

## ściepa

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **19**
- SRM **8.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **6.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **69.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **0.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.738 kg (54.7%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	1.137 kg (35.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (9.4%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	15 g	60 min	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik hornindal	Ale	Gęstwa	50 ml	---