

## Sensible Soccer (1992)

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **13**
- SRM **11.9**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

### Kroki

- Temp **44 C**, Czas **20 min**
- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **48C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **44C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód pszeniczny	2 kg (53.9%)	82 %	3
Ziarno	słód wędzony (Steinbach)	0.75 kg (20.2%)	80 %	5
Ziarno	słód monachijski jasny /typ I/	0.6 kg (16.2%)	80 %	15
Ziarno	słód Special B	0.2 kg (5.4%)	80 %	350
Ziarno	słód Heavily Peated Malt 50ppm (Crisp)	0.12 kg (3.2%)	80 %	4
Ziarno	słód Carafa I	0.04 kg (1.1%)	5 %	900

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Mittelfruh (DE)	25 g	50 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

SafAle WB-06	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	------------	-------	--------	-----------