

## SH lunga

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **8.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **27.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	EKSTRAKT SŁODOWY jasny Bruntal	3.4 kg (77.3%)	81 %	25
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (11.4%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.25 kg (5.7%)	79 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (5.7%)	75 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	15 g	15 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	25 g	5 min	12.9 %
Na zimno	lunga	40 g	4 dni	12.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	15 min