

# Siki świętej wenioriki #1

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **19**
- SRM **2.9**
- Styl **Standard American Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **35.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	Corn, Flaked	2 kg (25%)	80 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	1 kg (12.5%)	70 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	20 g	60 min	16 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	1 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Saflager W 34/70	Lager	Gęstwa	500 ml	Fermentis

## Notatki

- Fermentacja w 12-13  
25 sty 2018, 19:41