

# Siwa

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **4.7**
- Styl **Belgian Blond Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- L

## Zacieranie

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

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **L** wody do zacierania do **C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **L** wody o temp. **C**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (86.5%)	81 %	4
Ziarno	Carapils	0.5 kg (9.6%)	72 %	4
Cukier	Syrop kandyzowany jasny	0.2 kg (3.8%)	90 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	60 min	5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	30 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Klasztorna Medytacja FM25	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Pierwsza wersja przepisu z syropem kandyzowanym domowej roboty.  
24 lut 2015, 12:44