

# Skare Kryształ

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **40**
- SRM **3.9**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **69 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wystadzaj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep@ Pils	2.5 kg (79.4%)	82 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (15.9%)	70 %	2
Ziarno	Weyermann Carapils	0.15 kg (4.8%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga Polish Hops	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sladek	20 g	30 min	5.58 %
Gotowanie	Styrian Golding	15 g	15 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Sladek	30 g	5 min	5.58 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Skare	Ale	Gęstwa	10 ml	Kveik

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	80 min
Klarowanie	Whirlflock	0.25 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- XK537BD, RO- 5l + kran - 8,7l + 5l Auchan  
Ca - 104,2  
Mg - 11,2  
Na - 54,4  
Cl - 93,2  
SO4 - 169,1  
rez. alk - 73,2  
15 wrz 2020, 17:13