

# Słabeusz

- Gęstość **5.6 BLG**
- ABV **2.1 %**
- IBU **26**
- SRM **6.4**
- Styl **Cream Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **80.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód PILZNEŃSKI Viking Malt           | 1 kg (36.4%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Słód Red Ale Strzegom Viking          | 0.6 kg (21.8%) | 75 %       | 70  |
| Ziarno | Płatki owsiane                        | 1 kg (36.4%)   | 60 %       | 3   |
| Ziarno | SŁÓD VIKING KARMELOWY 150             | 0.1 kg (3.6%)  | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Słód Cookie Viking Malt 1kg śrutowany | 0.05 kg (1.8%) | --- %      | 40  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Sybilla własny - szyszki | 40 g  | 40 min | 5 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla własny - szyszki | 20 g  | 10 min | 5 %        |

## Drożdże

| Nazwa                             | Typ        | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------------------------|------------|--------|--------|--------------|
| Gozdawa - Classic Belgian Witbier | Pszeniczne | Gęstwa | 200 ml | Gozdawa      |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa  | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|--|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips   | 2 g   | Zacieranie | ---    |
| Klarowanie      | Mech irlandzki                                       | 1 g   | Gotowanie  | 30 min |
| Dodatek smakowy | Skórka gorzkiej pomarańczy<br>Curacao 20g<br>suszona | 30 g  | Gotowanie  | 15 min |