

# 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 Curacao 20g suszona	30 g	Gotowanie	15 min