

## sliwkowe sprzatanie

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **22**
- SRM **20.2**
- Styl **Flanders Brown Ale/Oud Bruin**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (52.5%)	80 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (8.8%)	80 %	39
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (8.8%)	80 %	30
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (8.8%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.5%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.33 kg (5.8%)	75 %	150
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (5.3%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.38 kg (6.7%)	70 %	299

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	9.6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sliwka	400 g	Gotowanie	30 min