

## Słoneczne 3

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **19**
- SRM **3.4**
- Styl **Witbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **50 min**
- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **25.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.2 kg (33.3%)	80 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	2 kg (30.3%)	75 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (15.2%)	80 %	2
Owies ześrutowany, aby w piwie znalazła się łuska				
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.6%)	85 %	4
Ziarno	Słód diastatyczny	0.6 kg (9.1%)	100 %	6
Ziarno	Acid Malt	0.3 kg (4.5%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertauer taurus	15 g	40 min	14 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Hersbrucker	5 g	5 min	3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-------------	-----	-------	--------	-----------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Curacao	10 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Kolendra	5 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Curacao	10 g	Gotowanie	1 min

### Notatki

- Słody wrzucam do 6 litrów wody na pierwszą przerwę. W tym samym czasie kleikuję surowce niesłodowane: 66 stopni przez 30 min., a następnie podnoszę do 100 stopni na 10 minut (proporcje ziarna do wody 1:3,5). Później wszystko łączę, żeby uzyskać temperaturę drugiej przerwy.  
*17 lis 2018, 23:14*