

## SŁP- Szybkie, Łatwe, Przyjemne

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **17**
- SRM **35**
- Styl **Mild**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Caraaroma	0.5 kg (11.1%)	78 %	400
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (11.1%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.5 kg (11.1%)	68 %	1200

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	40 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	125 ml	Fermentum Mobile