

# ŚLW

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **23**
- SRM **3.7**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **57 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (55.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (13.9%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (13.9%)	60 %	3
Cukier	Sok z papierówek-cukier	1.2 kg (16.7%)	100 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	25 g	60 min	6.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	50 g	5 min	6.6 %
Whirlpool	Oktawia	25 g	10 min	6.6 %
Na zimno	Oktawia	100 g	4 dni	6.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - WildBrew Philly Sour	Ale	Suche	11 g	Lallemand

## Notatki

- sok z papierówek, ok 10g cukru na 100g, 1,2kg cukru-12 litrów soku  
66% na 5', 33% na cichą; 8 litrów i 4 litry  
chmienie na whirpool i cichą  
sok na cichą PASTERYZOWAC!  
3 maj 2023, 22:27