

# Śmieciowe

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **60**
- SRM **4.5**
- Styl **Specjalty Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.7 kg (70.1%)	80 %	4
Ziarno	Maris Otter Crisp Pale Ale	0.5 kg (9.5%)	83 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.65 kg (12.3%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	0.43 kg (8.1%)	80 %	20

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Premiant	25 g	10 min	10.6 %
Gotowanie	Tettnang	20 g	5 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	0 min	4.5 %
Whirlpool	Summit	30 g	15 min	13.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Gęstwa	800 ml	Fermentis