

# Soczek dla Myszy v2

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **34**
- SRM **3.4**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.6 kg (48.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.7 kg (51.5%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	150 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Marakuja	1500 g	Fermentacja cicha	7 dni
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	chlerek wapnia	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min