

# Soczek dla Myszy

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **31**
- SRM **3.4**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 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 **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

## Kroki

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

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadź używając **12.5 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 (48.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (45.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.225 kg (6.8%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Marakuja	1500 g	Fermentacja cicha	7 dni

Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min