

# Soczek

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **15**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **80 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (60.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.8 kg (21.7%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (12%)	60 %	3
Ziarno	Viking oat malt	0.5 kg (6%)	70 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nectaron	20 g	30 min	9.9 %
Gotowanie	Nectaron	50 g	1 min	9.9 %
Whirlpool	Nectaron	50 g	1 min	9.9 %
Na zimno	Nectaron	80 g	2 dni	9.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	Lallemand

## Notatki

- Kleikować płatki  
17 lut 2023, 15:04