

## Starter 4L

---

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU ---
- SRM **3.8**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **3 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **4.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **2.3 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1.6 L** wody do zacierania do **78.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Wyładzaj używając **3.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **4.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 0.7 kg (100%) | 80 %       | 6   |

### Drożdże

| Nazwa                  | Typ        | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|------------------------|------------|--------|-------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Płynne | 40 ml | Fermentum Mobile |