

## Starter

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU ---
- SRM **3.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1.1 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **0.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **0.9 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **0.7 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **0.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (100%)	85 %	4