

## Starter bez ekstraktu i kolby

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU ---
- SRM **5.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **0.7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **0.7 L**
- Czas gotowania **20 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **0.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **0.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **0.7 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **0.5 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **0.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **0.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.15 kg (100%)	79 %	10

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Bavarian Lager	Lager	Płynne	150 ml	Wyeast Labs