

## świeci

---

- Gęstość **22.7 BLG**
- ABV **10.3 %**
- IBU ---
- SRM **3.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **90 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **80C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Casle Malting Whisky Nature	5 kg (66.7%)	85 %	4
Cukier	cukier	2.5 kg (33.3%)	--- %	---

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
turbo	Winiarskie	Suche	22 g	---