

# Walczyk Adama

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **26**
- SRM **10.1**
- Styl **Vienna Lager**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński         | 3 kg (46.2%)  | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 2 kg (30.8%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 50         | 0.4 kg (6.2%) | 75 %       | 50  |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy jasny | 0.1 kg (1.5%) | 68 %       | 600 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (15.4%)  | 79 %       | 16  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka           | 20 g  | 60 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook           | 20 g  | 5 min  | 13 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 5 min  | 4 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Zula              | 20 g  | 5 min  | 8.3 %      |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Safale       |

### **Dodatki**

| Typ        | Nazwa      | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | Whirlflock | 2 g   | Gotowanie | 15 min |