

## warka18 duza

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **27**
- SRM **3.7**
- Styl **Classic American Pilsner**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	hook head pilsner	4.5 kg (75.8%)	80.5 %	3.5
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	1 kg (16.8%)	80.5 %	6
Ziarno	irish wheat	0.25 kg (4.2%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Malted	0.19 kg (3.2%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	30 g	20 min	13 %
Gotowanie	Magnum	24 g	5 min	10.5 %

### Drożdże

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