

# Wino

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **18**
- SRM **4.7**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.9 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.51 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.5 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **65 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **64C**
- Wyszładzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	5 kg (77%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (15.4%)	80 %	7
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (7.7%)	70 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	9.92 g	60 min	7 %
Gotowanie	Challenger	9.92 g	20 min	7 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	9.92 g	10 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	9.92 g	5 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	79.95 g	4 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London ESB Ale	Ale	Płynne	100.6 ml	Wyeast Labs