

# Włos się jeży!

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **20**
- SRM **5.8**
- Styl **Fruit Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **180 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **189 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **217.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **129 L**
- Całkowita objętość zacieru **172 L**

## Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **129 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **131.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **217.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	21 kg (48.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	10.5 kg (24.4%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom pszeniczny	8 kg (18.6%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	3.5 kg (8.1%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	50 g	30 min	10 %
Gotowanie	Zula	50 g	10 min	8.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11.5 g	zuk

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Laktoza	60000 g	Gotowanie	10 min