

# Wrzosowiko - Heather Ale

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU ---
- SRM **6.8**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	4 kg (100%)	79 %	16

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Płynne	1500 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Wrzos (kwiaty)	50 g	Gotowanie	30 min
Zioło	Wrzos (kwiaty)	50 g	Gotowanie	5 min
Zioło	Wiązówka Błotna	50 g	Gotowanie	30 min
Zioło	Wiązówka Błotna	50 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- Fermentacja:  
Burzliwa (7-8 dni w 18-20 st. C)  
Cicha (7-8 dni w 18-20 st. C)

Butelkowanie:  
Syrop cukrowy na refermentację (100g cukru w 400 ml wody)

Dojrzewanie piwa:  
3 tygodnie w temperaturze 16-18 st. C.  
*3 maj 2018, 12:57*