

## ZacierALE

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **39**
- SRM **3.6**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24.5 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (90.9%)	81 %	4
Ziarno	pszeniczny ciemny	0.5 kg (9.1%)	81 %	3.1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	10 g	60 min	6.7 %
Gotowanie	oktawia	10 g	60 min	7.8 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	30 min	6.7 %
Gotowanie	oktawia	10 g	30 min	7.8 %
Gotowanie	sybilla	20 g	15 min	6.7 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	15 min	7.8 %
Gotowanie	Sybilla	0 g	5 min	6.7 %
Gotowanie	Oktawia	0 g	5 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	10 g	0 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	10 g	0 min	7.8 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	-3 min	6.7 %

Gotowanie	Oktawia	10 g	-3 min	7.8 %
Na zimno	Sybilla	40 g	5 dni	6.7 %
Na zimno	Oktawia	40 g	5 dni	7.8 %