

# Żmudzin

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **15**
- SRM **6.1**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **70C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.2 kg (24%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.3 kg (6%)	77 %	97

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
senalio mieles	Ale	Płynne	250 ml	FM