

# Zróbże minę uprzejmą, żubrze

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **24**
- SRM **4.6**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **22.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.02 kg (26.8%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	1.53 kg (40.3%)	80 %	16
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.33 kg (8.7%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.52 kg (13.7%)	78 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (10.5%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	30 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	10 g	0 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	10 g	0 min	3.5 %
Na zimno	Cascade PL	10 g	4 dni	5.2 %
Na zimno	Sybilla	10 g	4 dni	3.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---

### **Dodatki**

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Trawa żubrowa	25 g	Fermentacja cicha	5 dni