

#13 Resztowe Polskie

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **36**
- SRM **5.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słodownia Strzegom - pilzneński	2.5 kg (43.9%)	80 %	3
Ziarno	Słodownia Strzegom - pale ale	1.3 kg (22.8%)	79 %	6
Ziarno	Słodownia Strzegom - monachijski I	1 kg (17.5%)	79 %	12
Ziarno	Słodownia Strzegom - pszeniczny	0.7 kg (12.3%)	83 %	3
Ziarno	Castle Malting - Chateau - Crystal 150 EBC	0.15 kg (2.6%)	78 %	150
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt (zakwaszający)	0.05 kg (0.9%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	24 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	30 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	50 g	10 min	5.9 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNES.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 - Amerykański Sen	Ale	Kultury	100 g	Fermentum Mobile