

2.5 na 100

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU **42**
- SRM **2.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **24.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	2.5 kg (78.1%)	78 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (9.4%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (12.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	50 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	11.7 %
Gotowanie	centenial	10 g	20 min	9.4 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	6 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	6 min	11.7 %
Gotowanie	Centennial	10 g	6 min	9.4 %
Gotowanie	citra	10 g	1 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	1 min	11.7 %
Gotowanie	Centennial	10 g	1 min	9.4 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	0 min	11.7 %
Whirlpool	Centennial	20 g	0 min	9.4 %