

#203

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **24**
- SRM **3.4**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Maris Otter Extra Crisp	3.33 kg (100%)	80 %	3.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga PL 2022 szyszka	10 g	60 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nectaron NZ 2022	10 g	10 min	9.9 %
Na zimno	Nectaron NZ 2022	40 g	7 dni	9.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
White Labs WLP644 Saccharomyces brux-like Trois	Ale	Gęstwa	50 ml	White Labs