

#37 Easter Ale

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **21**
- SRM **2.3**
- Styl **Grodziskie**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.5 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1.9 kg (92.7%)	80 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (7.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	3 g	30 min	11 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	10 min	7.8 %
Gotowanie	Citra	12 g	10 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm602	Ale	Gęstwa	58.33 ml	Fermentis