

Agrestowe Ale 2

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **23**
- SRM **3.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.9 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.9 kg (39.1%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.6 kg (26.1%)	82 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.4 kg (17.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.4 kg (17.4%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Talus	30 g	13 min	7.9 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Omega Yeast OYL-090 Espe Kveik	Ale	Płynne	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Agrest	1300 g	Fermentacja cicha	7 dni