

Albae cerevisiae

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **19**
- SRM **4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	7.5 kg (75%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (25%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	35 g	60 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
T58	Ale	Suche	23 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Macierzanka	10 g	Fermentacja cicha	1 dni
Zioło	Kwiat lipy	10 g	Fermentacja cicha	1 dni
Zioło	Melisa	10 g	Fermentacja cicha	1 dni
Zioło	Krwawnik	8 g	Fermentacja cicha	1 dni