

Anorektyk (zasyp)

- Gęstość **6.8 BLG**
- ABV **2.6 %**
- IBU **11**
- SRM **7**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.1 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.7 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.9 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **41.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.4 kg (26.8%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (19.1%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1.4 kg (26.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.6%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.8%)	79 %	45
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (4.8%)	79 %	16
Ziarno	Extra black	0.075 kg (1.4%)	65 %	1400
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.4 kg (7.7%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	28 g	0 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	30 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	lunga	20 g	10 min	11 %