

Aramis

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **30**
- SRM **3.5**
- Styl **Kölsch**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.7 kg (100%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Aramis	22 g	40 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Aramis	28 g	3 min	5.5 %
Whirlpool	Aramis	50 g	20 min	5.5 %