

Bękart

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **101**
- SRM **10**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.39 kg (10.5%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.32 kg (8.6%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.71 kg (19.1%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.43 kg (38.5%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.31 kg (8.4%)	75 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.05 kg (1.3%)	55 %	985
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (13.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	40 g	60 min	10 %
Gotowanie	Motueka	30 g	40 min	7 %
Gotowanie	Cascade	9 g	20 min	6 %
Gotowanie	Equinox	3 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	WAI-ITI	3 g	20 min	4.1 %
Gotowanie	Ahtanum	6 g	20 min	5 %