

Cienkie jak ... węża - Marasowe Urodzinowe :)

- Gęstość **4.8 BLG**
- ABV **1.8 %**
- IBU **9**
- SRM **14.1**
- Styl **Scottish Light 60/-**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.8 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5.1 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (29.4%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (17.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.3 kg (17.6%)	68 %	601
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.1 kg (5.9%)	74 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	0.25 kg (14.7%)	80 %	2
Ziarno	Płatki żytnie	0.25 kg (14.7%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lomik	10 g	45 min	3.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	5 min	13 %
Na zimno	Chinook	20 g	4 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM42 Stare Nadreńskie	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile