

Freestyle Luzgrafggot samo piwo

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **73**
- SRM **3.5**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **6.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1.5 kg (75%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (25%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	horizon	20 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Crystal	20 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Crystal	10 g	1 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	sok jablkowy 10%	10000 g	Fermentacja burzliwa	8 dni
Inne	miód faceliowy	1900 g	Fermentacja burzliwa	8 dni