

Full Aroma Hops

- Gęstość **10 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **3.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **61 C**, Czas **15 min**
- Temp **71 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **67.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **61C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **71C**
- Wyladuj używając **26 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (100%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	40 g	60 min	9 %
Gotowanie	lubelski	60 g	30 min	3.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	3.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale