

Full Aroma Hops

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **36**
- SRM **3.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **180 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **183.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **196.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **122.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **157.5 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **0 min**
- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **122.5 L** wody do zacierania do **42.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **109.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **196.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	35 kg (100%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	150 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	300 g	15 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	100 g	7 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Kultury	200 g	Safale