

Full Aroma Hops

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **35**
- SRM **3.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86.2 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **10 min**
- Temp **70 C**, Czas **45 min**
- Temp **10 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **8.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **10C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **70C**
- Wyszadzaj używając **22.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (100%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	45 g	90 min	6.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	2.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	2.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	30 g	0 min	2.8 %
Na zimno	Marynka	15 g	3 dni	6.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale