

Gotlandstricke

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **32**
- SRM **6.7**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.8 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Wędzony Steinbach	1.5 kg (38.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (38.5%)	80 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (7.7%)	80 %	45
Płynny ekstrakt	Honey	0.2 kg (5.1%)	75 %	2
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (10.3%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	45 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	11.5 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Jałowiec	100 g	Zacieranie	120 min