

Jasne Pełne

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **19**
- SRM **4**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **19.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (82%)	80 %	4.5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (16.4%)	80 %	6.5
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.6%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	5 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	4 g	Gotowanie	10 min