

Lubelski P.A.

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **33**
- SRM **4.2**
- Styl **Old Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 L**

Kroki

- Temp **64.4 C**, Czas **90 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **69.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **64.4C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **75.6C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.15 kg (82.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.21 kg (8%)	79 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.14 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.12 kg (4.6%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile