

Lubelski singiel

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **26**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.3 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.8 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **70C**
- Wyszładzaj używając **29.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.5 kg (88.2%)	80 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (5.9%)	82 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (5.9%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	40 g	60 min	11.2 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	100 g	0 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	100 g	7 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis