

Na młóto dla glonów

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **12**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

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

5 kg siodu + 20 litrów wody do zacierania (1:4).
Po zacieraniu wysładzać młóto do ekstraktu 2 st. Brixu.
Następnie przelać przez młóto 20 litrów wody o temperaturze 70 st. C. Wodę zebrać, młóto przepłukać wodą i wysuszyć w temperaturze 50 st. C.

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	50 g	15 min	2.4 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Suche	10 g	---