

NISKOALKOHOLOWE

- Gęstość **3.8 BLG**
- ABV **1.4 %**
- IBU **7**
- SRM **11.6**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.2 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **2.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.4 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (25%)	65.2 %	315
Ziarno	Amber Malt	0.2 kg (25%)	75 %	43

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	12 g	15 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale