

No. 9

- Gęstość **13.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **7.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **24.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (84%)	85 %	4
Ziarno	Golden Promise Pale Ale	0.5 kg (8.4%)	85 %	6
Ziarno	Caramalt	0.25 kg (4.2%)	75 %	29
Ziarno	Crystal Wheat	0.1 kg (1.7%)	70 %	90
Ziarno	Fawcett - Crystal 160	0.1 kg (1.7%)	70 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	60 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Aramis	20 g	30 min	7 %
Gotowanie	Equinox	15 g	30 min	13.1 %
Whirlpool	Equinox	35 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Aramis	30 g	0 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	11.5 g	Safale
-----------------------------	-----	-------	--------	--------