

Pindrzyk mocny

- Gęstość **23.6 BLG**
- ABV **10.8 %**
- IBU **43**
- SRM **5.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.5 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Wysładzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	11 kg (100%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %
Gotowanie	Galaxy	40 g	30 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	5 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	2 g	Fermentis