

Piotra 1

- Gęstość **13 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **6.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **66 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **69.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **60 L**
- Całkowita objętość zacieru **80 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **90 min**
- Temp **99 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **60 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **99C**
- Wyladuj używając **29.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **69.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Castle Abbey Malt	5 kg (25%)	80 %	6
Ziarno	Żytni	0.5 kg (2.5%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (12.5%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	50 min	10 %
Gotowanie	Cascade	30 g	50 min	6 %
Gotowanie	Simcoe	7 g	30 min	13 %
Gotowanie	Hallertau	7 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	15 min	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M79 Burton Union	Ale	Suche	33 g	Mangrove Jack's