

Polewik

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **22**
- SRM **9.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **120 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **70C**
- Wysładzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (12.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (12.5%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	10 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	20 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Mosaic	25 g	6 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	25 g	6 dni	12.5 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Equinox	30 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	12.5 %
Na zimno	Rakau (NZ)	30 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	11 g	---
-------------	-----	-------	------	-----