

Proste

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **20**
- SRM **4.6**
- Styl **Standard American Lager**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt Eraclea	2.2 kg (36.7%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.4 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (16.7%)	81 %	4
Płynny ekstrakt	Sok malinowy od babki	0.4 kg (6.7%)	50 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	25 g	70 min	6.1 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	15 min	4.6 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	20 g	0 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
LalBrew Nottingham	Ale	Suche	11 g	---