

przenicznik z książki na garze

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **11**
- SRM **3.8**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **46 C**, Czas **10 min**
- Temp **51 C**, Czas **15 min**
- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **15 C**, Czas **76 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **14.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **76 min** w **15C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **46C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **51C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **68C**
- Wyladuj używając **25.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.5 kg (50%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	3.5 kg (50%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	29 g	60 min	5.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile