

Puchatkowe

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **3.9**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (63.8%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	1 kg (21.3%)	85 %	6
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.5 kg (10.6%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	15 g	60 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lunga	10 g	20 min	9.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	20 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Miód	500 g	Gotowanie	15 min

Dodatek smakowy	Syrop grenadina	300 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Imbir	50 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Miód	300 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	Syrop grenadina	200 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	Imbir	50 g	Fermentacja cicha	5 dni