

Radlerek

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **16**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (53.6%)	79 %	6
Ziarno	Pilzneński	1 kg (17.9%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (10.7%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.9%)	76.1 %	0
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.9%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	22 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	zest + sok z 2 cytryn	2 g	Gotowanie	1 min

Dodatek smakowy	zest + sok z 2 pomarańczy	2 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	zest z 2 cytryn	2 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	zest z 2 pomarańczy	2 g	Fermentacja cicha	3 dni