

Resztki z magazynu

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **13**
- SRM **4.6**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Wędzony Czereśnią	1.5 kg (25%)	82 %	10
Ziarno	Żytni	1 kg (16.7%)	85 %	8
Ziarno	Płatki żytnie	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	mosaic	5 g	30 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	southern passion	20 g	5 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	mosaic	20 g	5 min	12.6 %
Whirlpool	southern passion	30 g	0 min	11.7 %
Whirlpool	mosaic	25 g	0 min	12.6 %
Na zimno	southern passion	50 g	3 dni	11.7 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska	250 g	Zacieranie	60 min