

S

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **4.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (41.3%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (41.3%)	80 %	7
Ziarno	carmel pale	0.5 kg (10.3%)	75 %	8
Dodatek	płatki jęczmienne	0.2 kg (4.1%)	--- %	---
Dodatek	Płatki owsiane	0.14 kg (2.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Na zimno	Centennial	20 g	7 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	11 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	skórka pomarańczy	30 g	Gotowanie	10 min
-----------	-------------------	------	-----------	--------