

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **23**
- SRM **18.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (55.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.9%)	79 %	16
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt	0.8 kg (12.7%)	82 %	3
Ziarno	strzegom karmel 30	0.25 kg (4%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (4%)	75 %	150
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.5 kg (7.9%)	78.3 %	542

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12.5 g	40 min	8.8 %
Gotowanie	Marynka	12.5 g	30 min	8.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	20 min	4 %
+ cukier kandyzowany				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	suszone skórki pomarańczy	20 g	Gotowanie	60 min
Przyprawa	curacao	20 g	Gotowanie	60 min

Notatki

- safale T-58
glukoza 125gr 5gr/l
17 kwi 2018, 19:01