

Saison

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **23**
- SRM **5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.1 L** wody do zacierania do **67.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.15 kg (55.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (17.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (17.7%)	81 %	6
Cukier	Cukier brązowy	0.5 kg (8.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	20 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	27 g	15 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
T-48	Ale	Suche	11.5 g	---

Notatki

- refermentacja 6 g cukru
16 cze 2017, 16:03