

Śniadanie na trawie

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **6.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **25.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (66.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.7 kg (25%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.4%)	85 %	4
Ziarno	Crystal II	0.1 kg (1.5%)	71.1 %	200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	40 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M79 Burton Union	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Notatki

- Wersja druga 40g Citra na zimno
11 sie 2016, 22:23