

Wielka Mieszanka

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU ---
- SRM **14.3**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **70 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **70C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.8 kg (48.7%)	79 %	6
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.05 kg (0.9%)	78 %	20
Ziarno	Weyermann - Carabelge	0.75 kg (13%)	30 %	35
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.15 kg (2.6%)	68 %	400
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	0.5 kg (8.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (26.1%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Saaz (Czech Republic)	25 g	14 dni	4.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	14 dni	15.5 %
Na zimno	Willamette	23 g	14 dni	5 %
Na zimno	Cascade	20 g	14 dni	6 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	8 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	cukier	250 g	Gotowanie	60 min