

#101 Escorté de Luxe Injection

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **30**
- SRM **3.2**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.2 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (100%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra USA 2019 granulat	8 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Citra USA 2019 granulat	8 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria DE 2019 granulat	8 g	30 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria DE 2019 granulat	8 g	10 min	7.7 %
Na zimno	Citra USA 2019 granulat	34 g	2 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP653 - Brettanomyces Lambicus	Ale	Płynne	35 ml	White Labs