

187 kurka

- Gęstość **19.6 BLG**
- ABV **8.6 %**
- IBU **21**
- SRM **7.4**
- Styl **Cream Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **30 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **69 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (65.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (13.2%)	79 %	6
Ziarno	Briess - Munich Malt 10L	0.7 kg (9.2%)	77 %	20
Ziarno	Briess - Wheat Malt, Red	0.7 kg (9.2%)	81 %	5
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (2.6%)	80 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski PL	20 g	90 min	3.5 %
Gotowanie	Lubelski PL	40 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	Lubelski PL	40 g	10 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski PL	15 g	1 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Abbey II	Ale	Płynne	10 ml	Wyeast Labs