

#195 Urodzinowe piwko Remka

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **18**
- SRM **3.8**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6.85 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.3 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5 L** wody do zacierania do **67.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.65 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Miks słodów blonde	0.65 kg (50%)	81 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	60 min	3.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	12 g	10 min	3.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brew monkey blonde	Ale	Suche	10 g	Brew Monkey