

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **39**
- SRM **3.6**

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 **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **75C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3.08 kg (66.5%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1.03 kg (22.2%)	82 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.52 kg (11.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Motueka	15 g	20 min	7 %
Gotowanie	Motueka	15 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	15 g	5 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	5 g	0 min	7 %
Na zimno	Motueka	50 g	2 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------