

#3 Ale ale

- Gęstość **12.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **10 min**
- Temp **71 C**, Czas **45 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (100%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	4 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	10 g	---