

#31 Waldbier

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **38**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

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 **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.53 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	4 kg (66.4%)	78 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (4.2%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.3%)	80 %	16
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (8.3%)	74 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.07 kg (1.2%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	11.7 %
Gotowanie	Centennial	10 g	5 min	9.4 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	5 min	11.7 %
Whirlpool	Centennial	15 g	5 min	9.4 %