

6 zboż

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **21**
- SRM **4.7**

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 **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.3 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **48.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.2 kg (53%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	1.15 kg (27.7%)	85 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.2 kg (4.8%)	75 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (4.8%)	61 %	5
Ziarno	słód orkiszowy	0.2 kg (4.8%)	23 %	5
Ziarno	Żytni	0.2 kg (4.8%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	4 %

Drożdże

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

safbrew t-58	Ale	Suche	11.5 g	---
--------------	-----	-------	--------	-----