

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **23**
- SRM **4.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.4 kg (68.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.2 kg (18.7%)	79 %	10
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.8 kg (12.5%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	25 min	13 %
Gotowanie	Cashmere	10 g	25 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	1 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cashmere	20 g	1 min	7.3 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Enigma (AUS)	40 g	4 dni	17.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis