

Alzen Cztery Słody

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **3.5**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **35 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.7 kg (56.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.5 kg (16.7%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	0.4 kg (13.3%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (13.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	15 g	60 min	7 %
Gotowanie	Perle	5 g	30 min	7 %
Gotowanie	Perle	5 g	10 min	7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis S-33	Ale	Suche	5.5 g	Fermentis