

Aromaty w dolniaku

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **21**
- SRM **4.1**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (45.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (9.1%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Elani	15 g	30 min	5.7 %
Whirlpool	Citra	15 g	10 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	10 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
W34/70	Lager	Gęstwa	200 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka pomarańczy	15 g	Gotowanie	10 min

Klarowanie	whirflock	2.5 g	Gotowanie	7 min
------------	-----------	-------	-----------	-------