

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
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj 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 |
|------------|-----------|-------|-----------|-------|