

Bahan

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **30**
- SRM **7.6**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadzaj używając **30.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **44.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Sahti | 2 kg (27.6%) | 82 % | 4.4 |
| Ziarno | Żytni | 1 kg (13.8%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (27.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Golden Ale | 1 kg (13.8%) | 80 % | 10 |
| Ziarno | Special X | 0.25 kg (3.4%) | 75 % | 350 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 1 kg (13.8%) | 79 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Jarrylo | 20 g | 50 min | 15 % |
| Gotowanie | Jarrylo | 10 g | 30 min | 15 % |
| Gotowanie | Jarrylo | 10 g | 10 min | 15 % |
| Gotowanie | Chinook | 25 g | 0 min | 13 % |
| Gotowanie | Jarrylo | 25 g | 0 min | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Gęstwa | 500 ml | FM |