

Bartoszko #2

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **39**
- SRM **6.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (74.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (6.4%)	75 %	150
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.4 kg (8.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	60 min	9.8 %
Gotowanie	Magnat	10 g	30 min	9.8 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	10 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	2 min	11 %
Na zimno	Sybilla	30 g	4 dni	6.2 %
Na zimno	Hallertau Tradition	30 g	4 dni	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---