

bez

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **16**
- SRM **3.7**
- Styl **Fruit Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **71 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **79.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (52.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.25 kg (26.3%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (21.1%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	7.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kwiaty czarnego bzu	220 g	Gotowanie	60 min